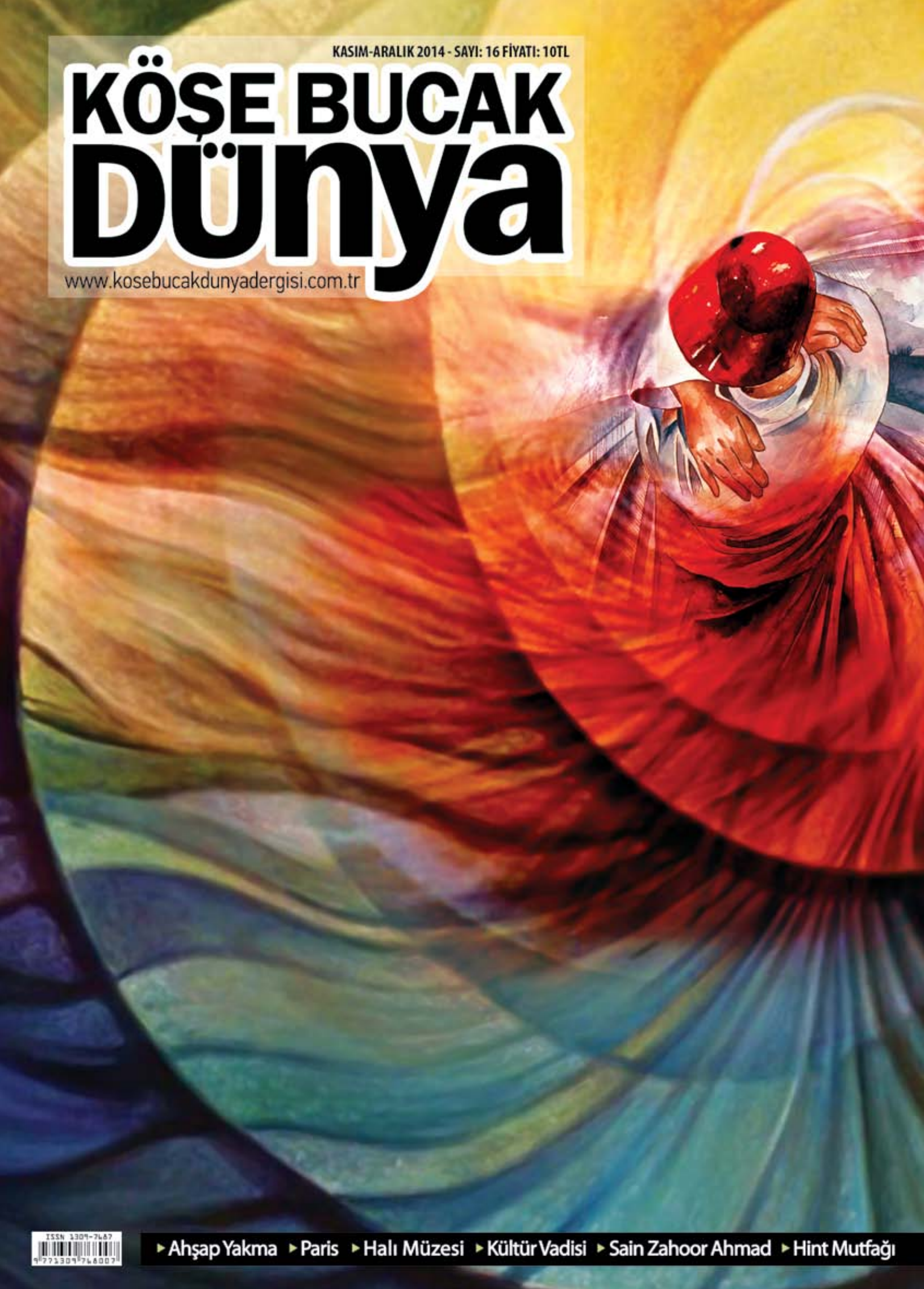


KASIM-ARALIK 2014 - SAYI: 16 FİYATI: 10TL

KÖŞE BUCAK DÜNYA

www.kosebucakdunyadergisi.com.tr



ISSN 3309-7467
9 773309 746007

► Ahşap Yakma ► Paris ► Halı Müzesi ► Kültür Vadisi ► Sain Zahoor Ahmad ► Hint Mutfağı

Muhammed Celaleddin-i Rumi
30 Eylül 1207 - 17 Aralık 1273

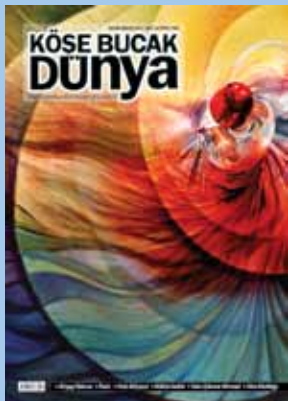


www.konyaenerji.com



KONYA ENERJİ
ELEKTRİK MALZEMELERİ TİC. ve SAN. LTD. ŞTİ.

Köşe Bucak Dünya Dergisi T.C. yasalarına uygun olarak yayımlanmaktadır. Derginin isim ve yayın hakkı Ali Sami PALAZ'a aittir. Dergide yayımlanan yazı, fotoğraf ve konuların her hakkı saklıdır. İzinsiz, kaynak gösterilerek dahi alıntı yapılamaz. Yayımlanan ilanların sorumluluğu ilan verenlere aittir. Dergimizde yayımlanan makale ve yazılarda ki görüşler yazarına aittir. B.T. Kasım 2014 İki Aylık Yayın



ALİ SAMİ PALAZ
alisamipalaz@gmail.com

EDITÖRDEN

ACEMI İNSAN

"Kendini arayan adam, dua dilencisi, acemi insan."böyle tanımlıyorumkendimi. Sebebi, niçini uzun hikâye...

Yurt dışına ilk çıktığımda çok gençtim. Yalnız seyahat ediyordum. Gideceğim ülkeye ulaştığımda tüm ürkekliğimle, şaşkınlığımla tam bir acemi turisttim. Başka yerde olmaya alışmam zaman alıyordu ve günümü türlü acemilikler yaparak geçiriyor, zaman kaybediyordum. Sonraki seyahatlerimde giderek acemilikten kurtuldum. Şimdi Dünya'nın neresine gidersem gideyim, orasını memleketim kabul ediyor ve acemice davranmıyorum. Ülkemde, şehrimde acemi turistler gördükçe, o günlerimi hatırlıyorum.

Acemi turistlikten kurtuldum ama mesele şu ki acemi insanlıktan birtürlü kurtulamıyorum. Asıl

yurdundan dünyaya gelen her insan gibi ben de acemi bir insanım. İnsan,"ezelden ebede" seyahatinin dünya etabında türlü acemilikler yaparak, insanlığını tamamlayamadan göçüp gidiyor. İnsanlığını tamamlamış, yani kemale ermiş insan olarak dünya seyahatimi bitirmeyi ne çok isterdim!

Pozlar vererek, cakalar satarak, maske üstüne maskeler takarak yaşıyoruz hayatı. En çok da kalpler kırıyoruz.

Hiçbir şeye vaktimiz yok, insan olmaya bile!.. Aşk için bile durup soluklanmıyoruz. Yaşamayı beceremiyoruz. Acemilik işte!

Gülümseyişle...

Ali Sami Palaz



TÜRKİYE GEZGİNLER KULÜBÜ'NÜN

YILIN EN İYİ GEZİ DERGİSİ ÖDÜLÜ

KÖŞE BUCAK DÜNYA'YA

Gülümseyin.
Miles&Smiles ile
uçuyorsunuz.



milesandsmiles.com
+90 212 444 0 849



Ağırlamayı ve Uğurlamayı

O'NDAN ÖĞRENDİK

741 yıldır Hz. Mevlana'nın
çağrısına kulak verip
dünyanın dört bir
yanından gelen binlerce insanı
O'ndan öğrendiğimiz felsefeyle
kusursuz bir hizmetle ağırlamanın
mutluluğunu yaşıyoruz.

Bera Hotels

Bera Alanya

Merkez Mah. Rıyazınoğlu Cad. Rıyazınoğlu
No: 12 Kestel/Alanya 07400 ANTALYA

+90 362 210 00 00 | www.bera.com.tr
+90 362 260 14 04 | alanya@bera.com.tr

Bera Ankara

Diye Gökçe Cad. No: 50 Pk: 06000
Öncebaşı/Çankaya / ANKARA

+90 312 456 00 00 | www.bera.com.tr
+90 312 431 99 99 | ankara@bera.com.tr

Bera Konya

Bera İly. Merkezli Karpas
Sokulu / KONYA

+90 332 258 10 00 | www.bera.com.tr
+90 332 258 10 00 | info@bera.com.tr

Bera Mevlâna

Mevlana Güdülce No: 50
Karatay / KONYA

+90 332 355 42 42 | www.bera.com.tr
+90 332 355 59 59 | mevlana@bera.com.tr

Kombassan

www.bera.com.tr

444 23 72
444 BERA

İÇİNDEKİLER



16

AHŞAP
YAKMA



20

PARİS



28

HALI
MÜZESİ



34

KÜLTÜR
VADİSİ



40

SAİN
ZAHOOR
AHMAD



46

KÖMÜR



52

HİNT
MUTFAĞI



56

MAVİ
BİSİKLET



62

PROF.
ORHAN
KURAL



68

KÖŞEBÜKÜ
MAĞARASI



72

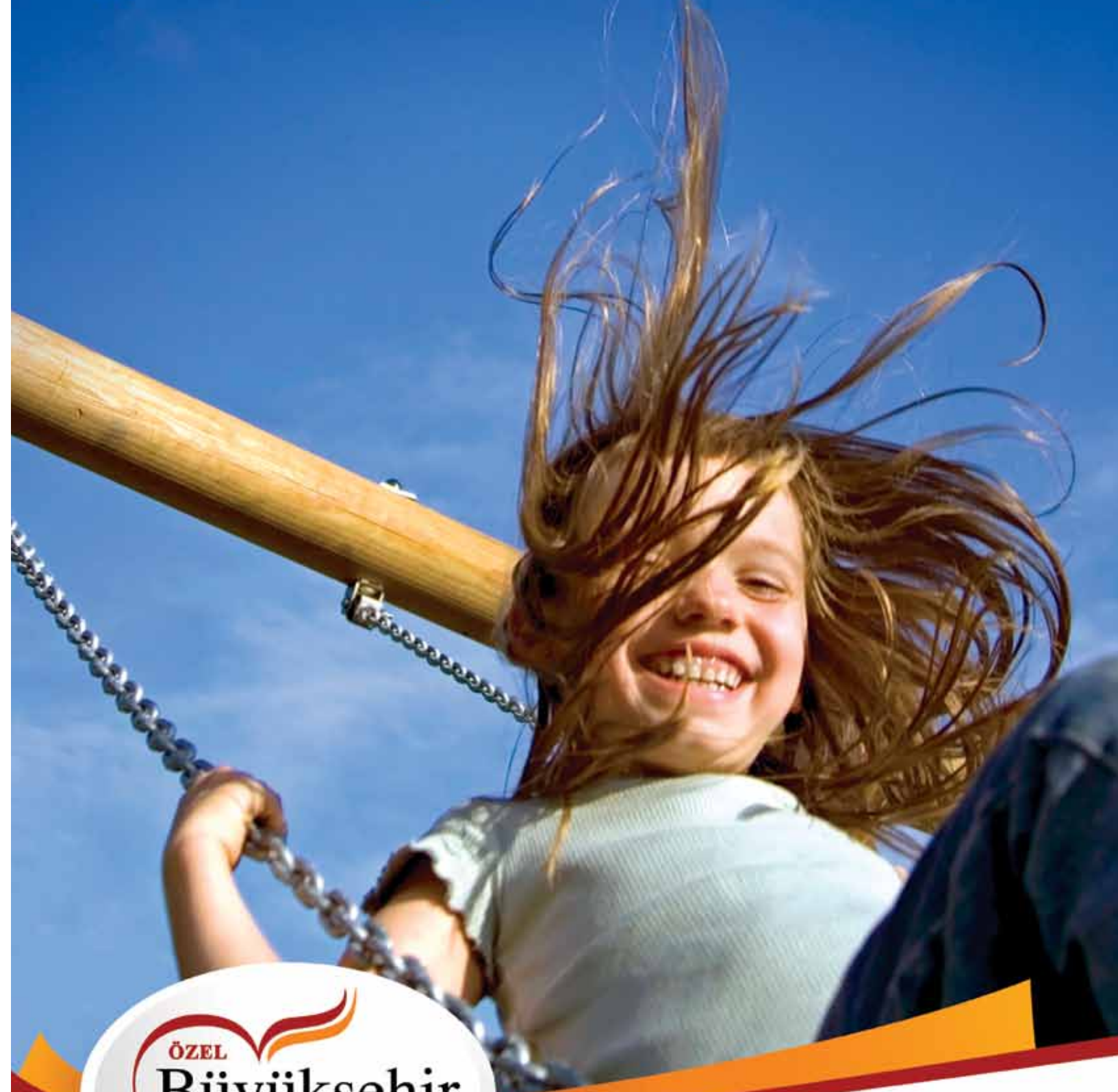
PORTFOLYO
FATİH AZMAN



78

HİCRAN
PİDE

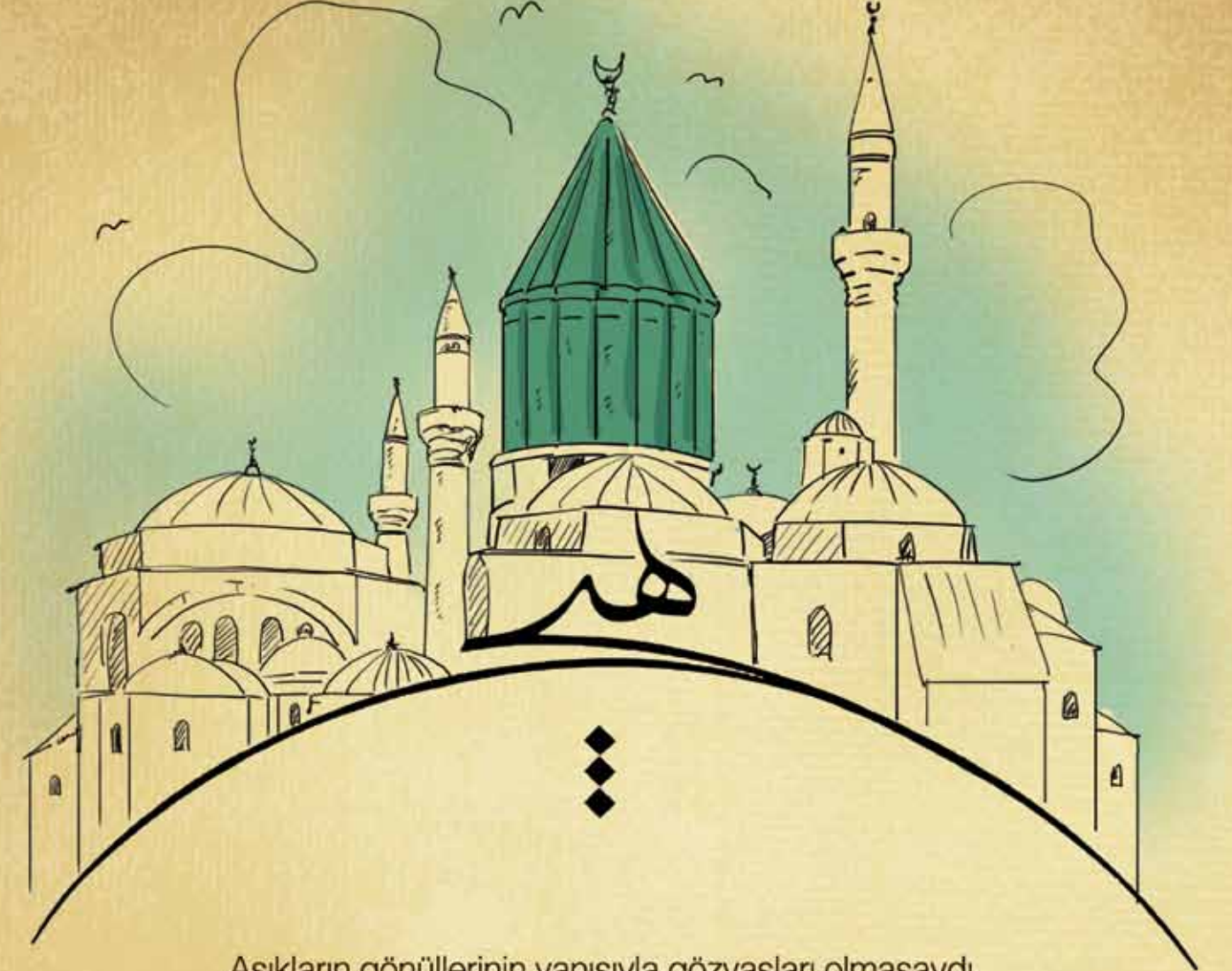
Tek hedefimiz, gülen yüzünüz...



ÖZEL
Büyükşehir
HASTANESİ

444 1 274

www.buyuksehirhastanesi.com



Aşıkların gönüllerinin yanışıyla gözyaşları olmasaydı,
dünyada su da olmazdı, ateş de.

Hız. Mevlâna

**DOĞAN
CANTA**

ayakkabı • giyim

 dogancanta.com

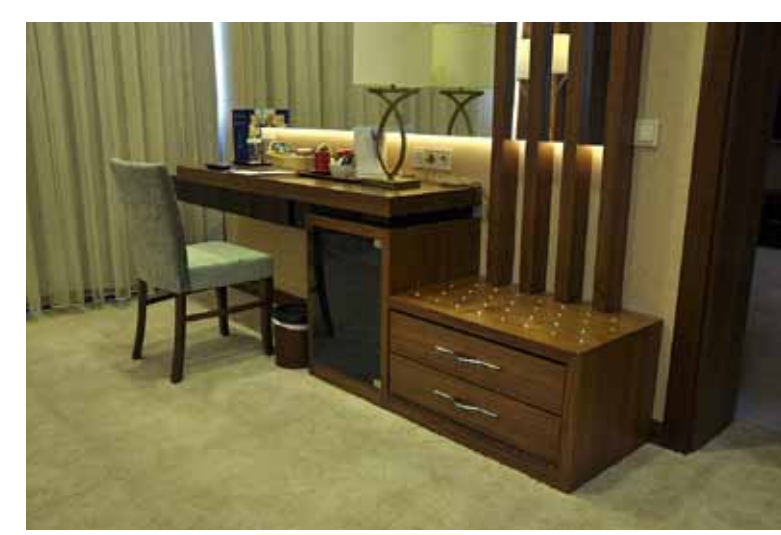
 444 1 732

 /dogancanta
 /dogancanta.com.tr

 **BİR KARE HAYAT**

Fotoğraf: Taha Palaz

Mola Zamanı



BERA KONYA YENİLENEN ODALARIYLA HİZMETİNİZDE

Kombassan Holding bünyesinde faaliyet gösteren **Bera Konya Otel**, 1999 yılından beri misafirlerine kusursuz hizmet vermeye devam ediyor. **Bera Hotel Konya**; şehrimizin tam merkezinde yer alan hotel, YHT (Yüksek Hızlı Tren) Garına 1 km. Konya Havaalanı'na 14 km. Mevlana Müzesine 3 km. mesafesinde bulunuyor.

Bera Konya Otel İşletme Md. Ahmet Büyükyıldız; **Bera Hotel Konya** olarak "95 standart oda, 39 suit, 1 kral dairesi ve 2 adet be-densel engelli odası ile toplam 137 oda, kongre, toplantı ve özel davetlerin düzenlenmesine uygun 4 toplantı salonu, geleneksel Türk ve Konya mutfağının en leziz yemeklerini sabah ve akşam açık büfe olarak alabileceğiniz 3 adet restorandı, hamam, sauna ve Fitness Salonu, ücretsiz otoparkı ve 24 saat açık oda servisi ile hizmet verdiklerini belirterek, yenilenen odalarımızın tümünde 40 kanal uydu yayını, Lcd TV, split klima, elektronik safebox ve kablosuz (wireless) internet bağlantısı ücretsiz olarak sunuyoruz" dedi.

Bera Konya Otel İşletme Md. Ahmet Büyükyıldız, amaçlarının Konya'ya gelen yerli- yabancı misafirler ve iş amaçlı gelen şirket misafirlerine evlerindeki rahatlığı ve huzuru yaşatmak ve kusursuz bir hizmet sunmak olduğunu ve bu amaç doğrultusunda misafirlerin rahatı için tüm odaları renevasyondan geçirdiklerini belirtti.

Ayrıca **Ahmet Büyükyıldız**, düğün ve toplantı organizasyonları için tam donanımlı 1 adet Balo Salonu ve 4 adet Toplantı Salonları ile Konya'da ve çevresinde bilinen bir otel ve marka olduklarını ve deneyimli kadrosu ile ülkemiz için önemli döviz girdisi sağlayan turizm sektörüne katkı sağlamaya devam edeceklerini belirtti.

ALPRAF®

MARKET - MAĞAZA - DEPOLAMA RAF SİSTEMLERİ

"Rafımızın üzerinde yeriniz var..."



www.alpraf.com

www.medyalgroup.org



Fabrika
Tel/Fax : +90 (332) 239 0 444 / 239 1 666 / 239 1 777 Fax: 239 1 888
Merkez
Tel/Fax : +90 (332) 345 28 98 Karatay / Konya - TURKEY Fax: +90 (332) 345 05 65



Showroom : Toptan Gıdaçılar Çarşısı 2.Blok No:44 Karatay / Konya - TURKEY
Tel/Fax : +90 (332) 238 52 22
Showroom : Büsan Sanayi 3.Sokak No:20 Karatay / Konya - TURKEY
Tel/Fax : +90 (332) 345 28 99 Fax: +90 (332) 345 05 65

Lezzetimiz doğadan...



ISO 22000
GIDA
GÜVENCESİ

ISO 9001:2008
KALİTE
YÖNETİMİ

HELAL
GIDA
SERTİFİKASI

50
YIL
KURUMSAL
MİRAS

1954'den
BERİ

www.akova.com

Her gün bir yerden göçmek ne iyi.
Her gün bir yere konmak ne güzel.
Bulanmadan, donmadan akmak ne hoş.
Dünle beraber gitti, cancağzım,
ne kadar söz varsa düne ait.
Şimdi yeni şeyler söylemek lazım.

Hız. Mevlâna Celâleddîn-i Rûmî

Hız. Mevlâna'nın

741.

Vuslat Yıldönümü

KÖŞE BUCAK
Dünya



Bazı mutluluklar
yıllarca sürer...

Kompen'ler yaşam alanlarınıza gelmeden önce "komple kalite" adını verdiğimiz pek çok titiz çalışmadan geçer. Üretimin her aşaması ulusal ve uluslararası birçok kalite belgesine (TSE, INCERC, GOST, IFT, RAL) uygun yapılır. Bütün bu hassas çalışmalar sonucunda Kompen'ler uzun yıllar sürecek; sorunsuz ve dayanıklı yolculuğa hazır hale gelir.

Size de bu mutluluğu yaşamak kalır...

 Kombassan

KOM PEN
"KOMPLE KALİTE"

www.kompen.com.tr

ATEŞTEN SANATA

Yazı ve Fotoğraflar: Hatice Tepe



Recep Asena, bir ahşap yakma (dağlama) sanatçısı. “Ahşap yakma nasıl bir sanat?” dersiniz kara kalem ile resim yapma sanatına eş değer diyebiliriz. Ancak burada kâğıt yerine ahşap, kalem yerine ise kızgın iğne kullanılıyor.

Recep Bey, 1947, Milas doğumlu, emekli bir hava astsubayı. Çocukluğundan beri sanata yatkınlığı varmış. Öyle ki küçük-

ken bile çavdar sapından tablolar yaparmış. Bir gün bir yerde ahşap yakma resimler, tablolar görmüş ve içinden “Ben bu işi yaparım!” diye geçirmiş ve yapmış da. 1974 yılında öğrendiği ahşap yakma işini üç yıl boyunca yapmış. Daha sonra, ara verdiği sanatına emekliliğinden itibaren, sadece bu işi yaparak bu günlere kadar gelmiş.

Konya, Ankara, Antalya gibi illerde birçok sergi açan Recep Asena Bey, hâlen bu sanatı yapmaktan büyük heyecan duyduğunu ifade ediyor ve ekliyor: “Bu sanatın %99’u sabır %1’i yetenek.” diyor. Bazı tabloları bitirmek 20 gün sürebiliyormuş dersek sabrın bu kadar önemli olmasındaki sebebi çok rahat anlayabiliriz.



Ahşap yakma sanatı her ağaca uygulanabiliyormuş ama Recep Bey, kavak ağacını tercih ettiğini belirtiyor. Ağacın lekesiz olmasının önemini vurgulayan Recep Bey ağaçlarını kendisi seçip, gerekli işlemlerin ardından çalışmasına başlıyormuş.” Gravür gibi değil de fotoğraf gibi çalışıyorum” diyen Recep Bey: “Yaptığımız eserlerin hiç biri, birbirinin aynısı değil.” diye de ekliyor.

Bu sanatı öğrenmek isteyenlere de yardımcı olduğunu belirten Recep Bey kurs almak için gelenlere “Geçim için değil de hobi için düşünün bu işi.” diye uyarıyormuş. Ayrıca Recep Bey “Bu sanatı Türkiye’de yapan sanıyorum 20 kadar kişi var.” diyor.

On beş yıldır büyük bir mutluluk ve heyecanla işini sürdürdüğünü belirten Recep Bey’e sanatında nice on beş yıllara dileklerimizle veda ediyoruz.

Recep Asena
Kones üyesi ahşap yakma sanatçısı
0532 650 91 25

AHŞAP YAKMA NEDİR?

Bir resmin ahşap üzerine transfer edilerek, gölgelendirme tekniği ile kızgın bir uçla ahşabın yakılması işlemine ahşap

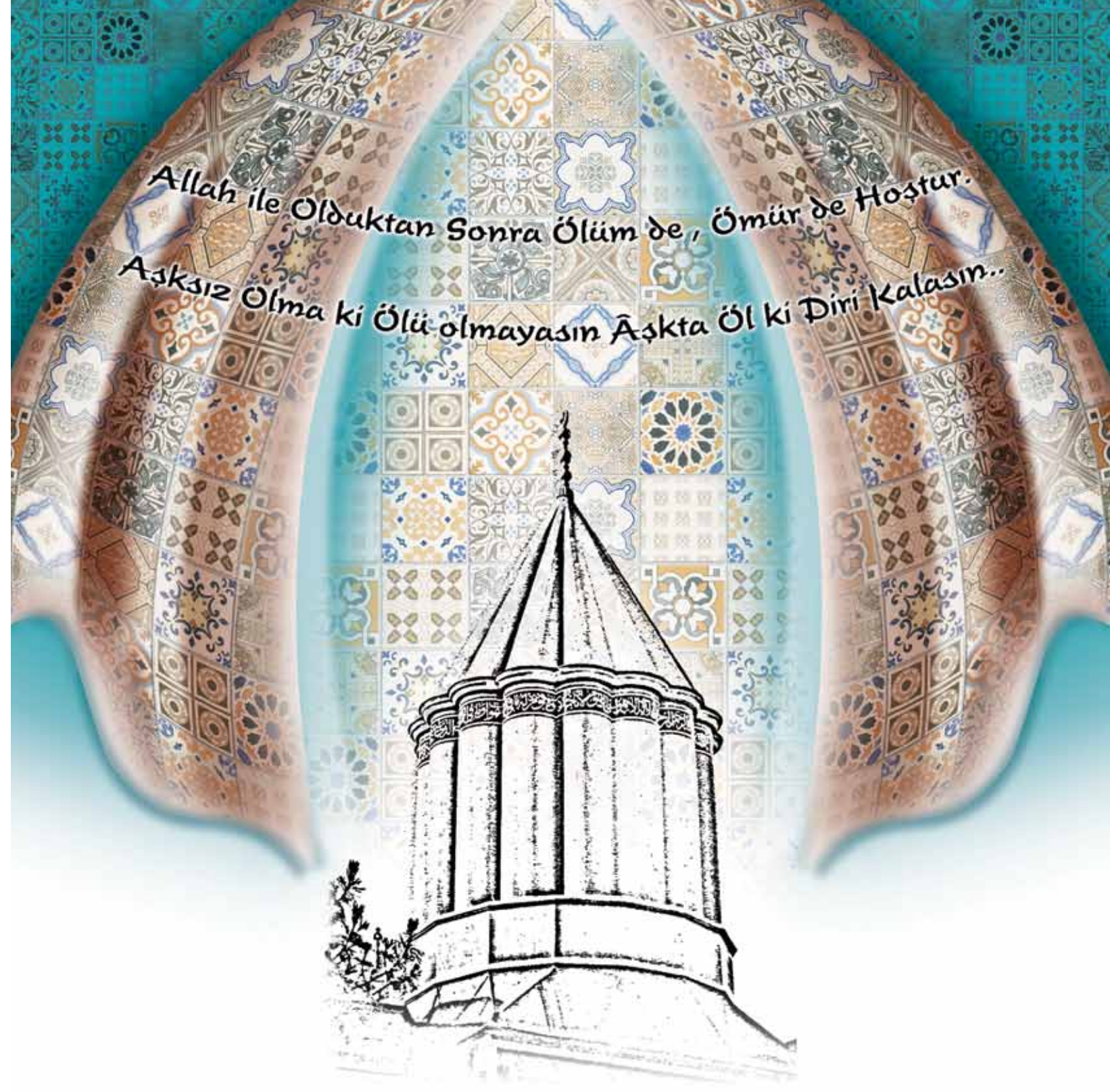
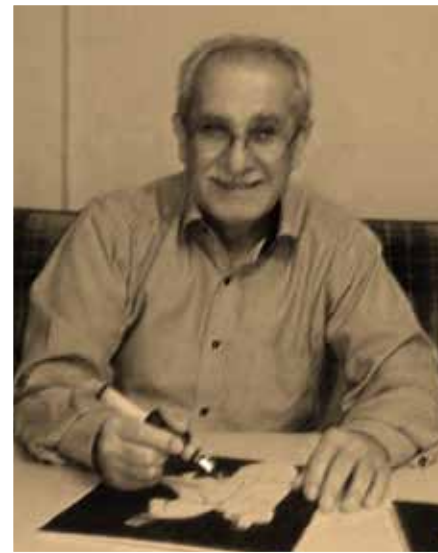
süsleme adı verilir. Ahşap yakmada, proje resminin tespiti, bir projenin hazırlanması, yakma el makinesi, yakma ahşap boya, bitirme malzemeleri kullanılarak yapılır.

AHŞAP YAKMA NASIL YAPILIR?

Proje için kullanılacak resim, karbon kâğıdı ile ahşap üzerine transfer edilir. Koyu gölgeli yerler el ile tespit edilir. Yakma el makinesi ile yakma uygulamasına başlanır ve ilk olarak kalemin yan kenarı kullanılır. Keskin kenarlı uç ile sınırların yakılması tekniği uygulanır.

TANIMI:

Pyrogravure (yakma resim) tekniği, ahşap veya diğer elverişli malzeme yüzeylerinin kızgın metal kalemlerle yakılarak çeşitli motiflerle bezenmesi işlemi olarak tanınmıştır. Ancak zaman içinde resim sanatında da kullanılmaya başlanmasıyla birlikte, klasik siyah-beyaz resim tekniği tarzında, “sepya-beyaz” resim tekniği olarak gelişmiş ve plastik sanatlar alanında yerini almaya hazır, çağdaş bir resim tekniği hâline gelmiştir



Allah ile Öldükten Sonra Ölüm de, Ömür de Hoştur.
Aşksız Olma ki Ölü olmayasın Aşkta Öl ki Diri Kalasın..

Sevgi ve hoşgörünün elçisi Hz. Mevlana'yı vuslata erişinin
741. Yıl Dönümü'nde Saygıyla Anıyoruz..

“Bir sanatçının Avrupa’da yatacak yeri yoktur, Paris hariç.”
Friedrich Nietzsche



Yazı ve Fotoğraflar: Yasin Özboyacı



Paris’le ilgili ilk ve en çok duyduğum şey, çok sayıda Türk’le karşılaşacağım oldu. Biraz deli cesaretimle birlikte işimle ilgili, planlı gideceğim Belçika biletini almadan hemen önce “Niçin olmasın ki!” diyerek rotamı Paris üzerinden çizdim ve hiçbir araştırma yapmadan doğru- dan uçağa attım kendimi. Bunu söylü- yorum çünkü bu yazımda, önceden hiç- bir hazırlık yapmamış birisi olarak, daha önce sadece belli mecralardan tanıyıp gittiğim Paris’i anlatacağım. Bu yüzden, yazımda rehberden ziyade, biraz yalın bilgi ve hissiyatlarım yer alacak. Tarihî

yerleri, yapıtları, sanatçıları, teknik bilgi- leri, yapılış tarihleri gibi bilgileri fazla ve- remeyeceğim için şimdiden kusuruma bakmayın.

Uçaktan inişte, her zaman yaptığım gibi, bir “Danışma” bulup Paris haritası edin- dikten sonra, sorarak bulduğum şehir merkezinin yakın noktasına giden met- roya atladım. Ama o kadar karışık bir harita ve yoğun bir metro ağı var ki, ka- fam karışık bir şekilde “Yanımdaki beye- fendiye İngilizce olarak gideceğim yeri nasıl sorarım?” diye düşünürken sevgili vatandaşım telefonla Türkçe konuşma- ya başlasın mı? Büyük sevinç patla-

masıyla aynı anda, karşımda oturan iki bayanında Türk olduğunu öğrenmem bir oldu. (Doğrusu aldığım ilk bilginin bu kadarda doğru olduğunu tahmin et- memiştim.)

Kısa bir bilgi alışverişinden sonra Avrupa’nın o kasvetli, kapalı ve yağmur- lu havasıyla beraber, merkeze yakın diye öğrendiğim istasyonda indim. Dışarı- ya çıktığımda dört bir yanıma bakarak camdan yapılmış piramit şeklinde Louv- re müzesinin giriş kapısını, hadi olmadı Notre Dame Katedrali’ni, hiç değilse Eyfel Kulesi’ni görme ümidiyle gözüme tanıdık gelecek bir yer arıyorum ama ne mümkün!

Bakabildiğim her yönde, tanıdık gelmesi lazım olabilecek devasa ihtişamlı binalar var. “Belki her biri dünyaca ünlü olmaydı!” diyorum kendi kendime ama hiç-biri tanıdık gelmiyor. Kendime “Niye bu binaları bilmiyorsun ki!” diye özeleştiri yaptığım sırada iki binanın arasında Eyfel Kulesi’nin o narin boynunu gördüğümde itiraf etmeliyim ki, yanımdaki Türk arkadaşları gördüğümde daha büyük bir sevinç yaşadım.

Yinede içimdeki, buruk bir sevinç. Çünkü gördüğüm yapının Eyfel Kulesi olduğundan eminim ama mesafesinden emin değilim.

Aldığım bilgi doğrultusunda kalacağım yer olarak ChampsElysee Bulvarı civarını haritadan çember içine aldıktan sonra hemen bir taksi durdurmaya çalıştım. İlk



anladığım şey, bizdeki gibi taksiler el kaldırarak durdurulmuyor.

Taksi arıyorum çünkü yağmurdan sırlıklı oldum, kalabileceğim bir otel henüz yok ve uzaklık yürüyüş mesafesinde değil. Nasıl taksi bulacağımı çözmeye çalışırken Paris’i gözümde bütünleyecek türden otantik bir cafe görür görmez, sıcak bir ortamda güzel bir kahve keyfinin yanında ihtiyacım olan bilgileri alma umuduyla içeriye girdim.

Ardından Eyfel Kulesi’ni gece geç vakitlere kadar ziyaret edebileceğim ve en üst katına çıkarak Paris’i ayağımın altında gibi seyredebileceğim bilgisi edinilince hemen internetten ChampsElysee Bulvarı’na yakın bir otel bulunur, eşyalar bırakılır, ıslanmış elbiseler değiştirilip ilk önce ChampsElysee (bizdeki bilinen ismiyle Şanzelize) kapısından birkaç kare fotoğraf çektikten sonra koşarak Eyfel’in yanında soluk alınır.

Bilgisizliğimin ve görür görmez içimi kaplayan heyecanın da etkisiyle Eyfel Kulesi’ni yakından gördüğüm andaki ilk yorumum: “Bu yapıyı hangi akılsız adam yaptı veya yaptırdı? Bunca demir nereden ve nasıl bulunabilir ki?” oldu. Daha önce resimlerden gördüğüm yapıdan o kadar büyük ve ihtişamlı ki, karşımda dimdik durmasa bu binanın yapılabileceğine inanamazdım.



Gezimin sonunda öğrendiğim, Kule’nin yapım süresi ve harcanan demir miktarı gibi bilgiler ise söylediğimi doğrular nitelikte ama bir yanılsım var. Yapı o kadar ziyaretçi çekmiş ki, yapıldıktan sonra aradan bir yıl geçmeden harcanan paranın 4/3 ü kazanılmış. Bu denli, dünya çapında Paris’in simgesi hâline gelen yapıya imzasını atanlara “akılsız” demek gerçekten büyük haksızlık oldu.

Birçok kişi gibi, hayranı olduğum Fransızca aksanıyla ilk kavgamı Louvre müzesini sorarken yaşadım. Luv, lov, luğ, luğv, luur... Hiç bir aksan anlatamaz mı bir Fransız’a derdimi, anlatamadım. Al-lahtan çok meşhur ki “Bu arkadaş sorsa sorsa Louvre Müzesini soruyordur...” edasıyla tarif edilen o ihtişamlı cam piramit binayı buldum.

Buldum Ama Louvre hakkında ne biliyorum? Maalesef hiçbir şey. İtiraf edeyim, tek bildiğim Leonardo da Vinci’nin Mona Lisa tablosunu görebileceğim.

Her şey turuncu oldu kaldı...

Müzenin girişinde 10 tane bilet gişesi ve her birinde onlarca kişi sırada. Bu manzarayla birlikte bunca insanın bu müzeyi bilip, benimse bilgi sahibi olmadığını görüp tam kendime vicdan yapacağım dakikalarda anladım ki, müzede çok





değerli eserler olmasına rağmen binlerce insanında benden farkı yok. Çünkü müze girişinden itibaren sadece Mona Lisa yönlendirmeleriyle karşılaştım ve turistlerin büyük bir kısmının sadece bu eseri görmek için geldiğini anladım. Her ne kadar birkaç başka eserin yönlendirmeleri olsa da bu müzede başka çok değerli eserlerin olduğunu; sadece müze içindeki Fransız üniversite, lise, ilköğretim hatta kreş öğrencileri ve öğretmenleri haykırıyor. Onlarca eserin başında onlarca öğrenci öğretmenlerinden bilgi alıyor, not yazıyor ve eserleri tek tek inceliyor.

Hiçbir yere takılmadan yönlendirmeleri takip ederek yaklaşık otuz dakika gidilerek bulunabilen Mona Lisa tablosunu görüp, boyutları konusunda hayal kırıklığı yaşadıktan sonra (umduğumdan çok daha küçük bir esermiş: 77x53 cm) benim en çok dikkatimi çeken şey, İslam sanatları eserleri bölümünde Selçuklu ve Osmanlı İmparatorluğu'ndan kalma

çini eserlerinin önünde oturmuş, 20 civarında, yaşları 4-7 aralığındaki öğrenciler ve onlara heyecanla desenleri, renkleri ve bu desenlerin anlamlarını anlatan öğretmen oldu. Yaklaşık yarım saat boyunca, anlamadığım ama öğretme heyecanını her hâlden görebildiğim konuşmayı dinledim ve düşündüm: Ne işi vardı bu yaşta bu çocukların bu eserlerin başında. Bu nasıl bir işti ki öğretmenleri bu yaşta çocukları toparlayıp burada yüzyıllar önce başka bir coğrafyada yaşamış, kültürü, âdetleri, dini bambaşka olan bir imparatorluğun eserlerinin başında öğrencilerine bir şeyler anlatıyordu. O kadar etkilendim ki o çocukların öğretmenlerinin sözünün arasına girip belli desen ve renkleri minicik parmaklarıyla göstererek sormalarından!.. O an anladım, bizim daha o yaşta okumak-yazmaktan aciz olan çocuklarımızın yetişmesi gereken mesafenin uzunluğunu.



Üst üste 4. kez Avrupa'nın en iyi havayolu seçildik. Bu gurur Türkiye'nin.

Dünyanın en saygın sivil havacılık değerlendirme programı Skytrax, milyonlarca yolcuya "Avrupa'nın en iyi havayolu hangisi" diye sordu.

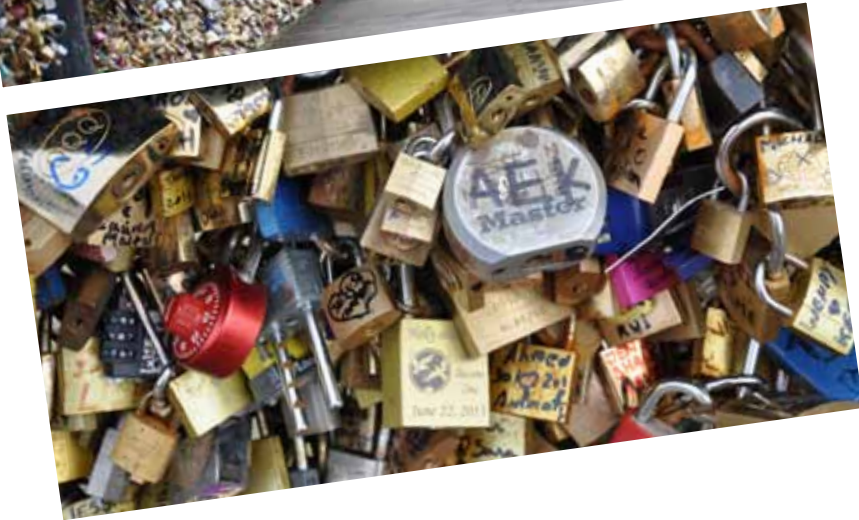
Cevap bu sene de değişmedi.

Türk Hava Yolları 4 senedir Avrupa'nın en iyi havayolu. Türkiye'nin dünyadaki gururu. Yolcularımıza sonsuz teşekkürler. Çalışanlarımıza gönülden tebrikler.

DÜNYA DAHA BÜYÜK.
KEŞFET.

**TURKISH
AIRLINES**





Müzeden çıkıp yürüme mesafesi yakınlığındaki Notre Dame Katedrali'nin o ihtişamlı binasını, muhteşem taş işçiliğini, mükemmel vitray sanatını, bunun yanında, anlatılamayacak kadar ihtişamlı binlerce binayı gördükten sonra Paris gezimin sonunda hüzünlüyüm. Çünkü anladığım şu ki bizim ülkemizin, insanımızın ve kültürünün bu sanatlardan, bu eserlerden, bu bilgilerden, bu cazibeden çok daha geride olduğu. Bu yüzden yazımın başlığını "Paris Rh(+)" koydum. Çünkü bizim sanatçılarımızın, ilim insanlarımızın, belediyeçilerimizin biraz Paris Rh(+) kana ihtiyacı olduğunu düşünüyorum...

Bütün okuyuculara iyi seyahatler, iyi sıhhatler dilerim...



Afışabın hikayesi burada başlar

HASAN KULU

ORMAN ÜRÜNLERİ

Laminat Parke , Isıl İşlem Ahşap Palet ve Sandık, Kamelyalık Kereste,
F. Joint Lamine Profil ve Panel, İnşaatlık ve Doğramalık Kereste, Fırınlı Masif Çam ve Kayın Parke,
Fırınlı Taban Lambri, Döşeme Tahtası, İthal OSB ve PLYWOOD

0332
444 5856

www.hasankulu.com
info@hasankulu.com

Ağaç İşleri Sanayi Kırımlı Sk.
No:35 PK 42300 Selçuklu/KONYA
Faks: 0332 2493176

HASAN KULU
Orman Ürünleri A.Ş.



Yazı ve Fotoğraflar: Ali Sami Palaz

HALI MÜZESİ

Türkmenistan halılarının dünyaca meşhur olduğunu bilmeyeniniz yoktur, diye kabul ediyorum. Varsa da buradan öğrenmelerinden mutluluk duyarım.

Türkmenistan için halı o kadar önemli ki bunun için Halı Bakanlığı bile kurulmuş. Ayrıca her yıl mayıs ayında Halı Bayramı Kutlamaları yapılıyor. Türkmenistan bayrağında ise beş ayrı Türkmen boyunun ve vilayetinin kendine özgü halı motifleri yer alır.

TÜRKMEN HALYSYNYN
MİLLİ MÜZETİ

Türkmenistan halılarının dünyaca meşhur olduğunu bilmeyeniniz yoktur, diye kabul ediyorum. Varsa da buradan öğrenmelerinden mutluluk duyuyorum.

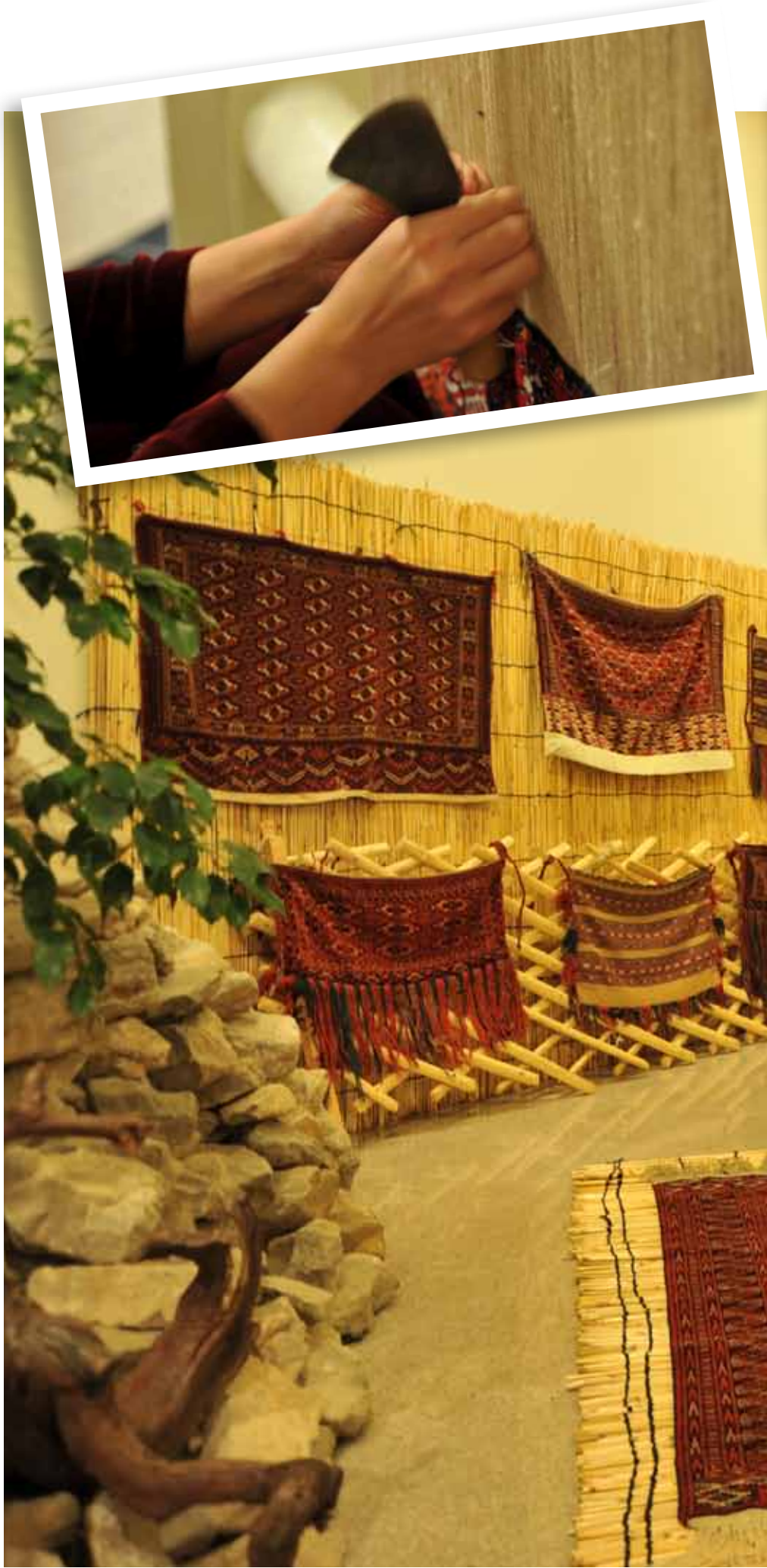
Türkmenistan için halı o kadar önemli ki bunun için Halı Bakanlığı bile kurulmuş. Ayrıca her yıl mayıs ayında Halı Bayramı Kutlamaları yapılıyor. Türkmenistan bayrağında ise beş ayrı Türkmen boyunun ve vilayetinin kendine özgü halı motifleri yer alır.

Bu sebeple Aşkabat'taki Halı Müzesi mutlaka görülmeli. Aşkabat'ın merkezinde 11 katlı bir binada yer alan müzede 2000 kadar halı sergileniyor. Bu halılar arasında 1941-1942 yılları arasında dokunan 193,5 metrekare büyüklüğündeki "Türkmen Kalbi" adlı halının yanı sıra 2003 yılında Guinness rekorlar kitabına girmiş 301 metrekarelik "Altın Asır" halısı da bulunuyor. Türkmen halılarının tamamının yün, pamuk ve ipekten yapılmış, kök boya ile boyanmış ipliklerle evlerde ve el halısı fabrikalarında, elde dokunduğunu belirtmeliyim.

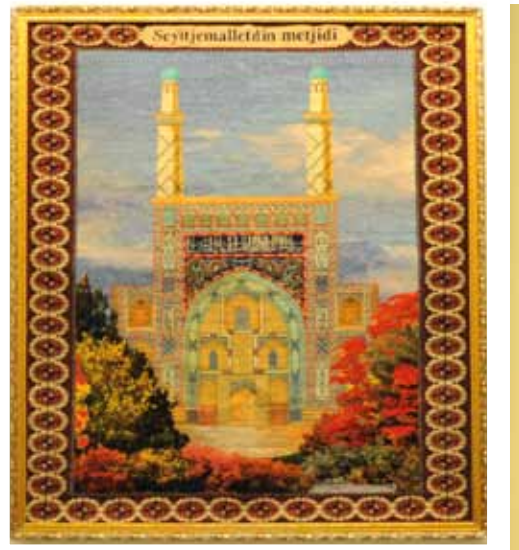
İlginç halılar da var. Daha doğrusu buradaki halıların neredeyse tamamı ilginç. Mesela çift taraflı halı var ki görülmeye değer. İki ayrı yüzünde de farklı motifler var. Tekrar ediyorum halı dokunurken her iki yüzünün de farklı motifleri olacağı düşünülerek, tek sefer de dokunuyor. Ayrıca tiyatro perdesi olarak kullanılmış, bir halıda müzede sergileniyor.

Buradaki halıların birçoğunun dünyada tek olduğunu belirtmiştim. Ama neredeyse her birinin ayrı bir hikâyesi olduğunu da eklemeliyim. Bize Müze'yi gezdiren rehber: "Her haliya o haliyi dokuyanın ruh hâli ve enerjisi yansır. Sıkıntısı, üzüntüsü, sevinci haliya geçer. Biraz dikkat ederseniz bunu siz de hissedebilirsiniz" diyor. Ee, ne derdi eskiler: "Dokuduğun haliya bakayım, içini okuyayım."

Müze'de, Türkmenlerin gururu, el emeği göz nuru halılarda kullanılan yünlerin nasıl boyanıp, ip haline getirildiği, nasıl dokunduğu anlatılıp, gösteriliyor.



Türkmen halıları her dönem dünyada rağbet görmüş. Öyle ki Marco Polo bile Türkmen halılarının çok ince işlenmiş ve güzel halılar olduğunu belirtmiş. Türkmen halısının bu şöhreti günümüzde de sürüyor. Eskiden Türkmenistan topraklarından geçen, ipek yolu vasıtası ile dünyaya yayılan halılar günümüzde de dünyanın her yerinde yüksek fiyata alıcı buluyor.



*“Ekinlere benziyoruz cancağızım;
Şu meydana bitmişiz, dudaklarımız kupkuru,
canla gönülle yağmur bulutunu arayıp beklemekteyiz”*

Hz. Mevlâna (ks)



GENÇLİK EĞİTİM KURUMLARI
GENÇ EĞİTİM ve YAYINCILIK AŞ. / www.gencilkegitim.com / 0332 350 91 41
facebook.com/gencilkegitim / twitter.com/gencilkegitim



Her yıl mayısın son pazarı kutlanan halı bayramına çok önem veriliyor. O günlerde uluslararası sempozyumlar, yapılıyor, sergiler açılıyor ve tiyatro gibi çeşitli etkinlikler düzenlenerek bayram kutlanıyor. Türkmenbaşı'nın ön ayak olmasıyla kutlanmaya başlanan bayram, Aşkabat'taki Halı Müzesi'nin arkasında bulunan büyük meydana, halılardan meydana getirilmiş bir duvarla çevrili

bir alanda yapılıyor.

Yolunuz Türkmenistan'a düşerse, Halı Müzesi'ni ihmal etmeyin derim.

BEŞİKTEN MEZARA

Türkmen halkının hayatında önemli bir yer tutan bu halılar "Sarıca" koyununun yününden elde edilen ipliklerle dokunur. Yılda üç kez kırılan koyunla-

rın ilkbahar yününden halı, sonbahar yününden keçe yapılır. Çünkü ilkbahar yünü yumuşak olur ve çekmez. Dokunan halılar arasında "namazlık" halılar çok kıymetlidir. Hamile gelin, bebeği doğmadan önce bu halıyı dokur. Bebek doğunca bu halının üzerine yatırılır, bu halının üzerinde büyütülür ve daha sonra saklanan bu halı sahibi öldüğünde tabutuna sarılır.

BİR VADI DÜŞÜNÜN Kİ...

Yazı: Levent Ak

Fotoğraflar: Konya Büyükşehir Belediyesi Basın

Bir vadi düşünün ki, buram buram tarih, kültür ve sanat koksun. Vadiye adınızı atar atmaz sizi sanat karşılasın. Geçmişten günümüze birçok medeniyete ev sahipliği yapan Konya, işte böyle bir vadiye kavuşuyor: Mevlâna Kültür Vadisi

Mevlâna Kültür Vadisi Projesi, Dünya'nın en büyük yenileme projesi olarak, Konya Büyükşehir Belediyesi tarafından hayata geçirilmeye başlandı. Yaklaşık 4 milyon metrekaarelik alanda uygulamaya geçen proje kapsamında, tarihin yeniden canlandırılması hedefleniyor. Bu kapsamda bölgedeki bütün tarihî yapılar restore ediliyor, Caddeler, sokaklar, işyerleri tek tek elden geçirilerek tarihî dokuya uygun hâle getiriliyor.



Mevlana Kültür Merkezi

Proje ile ilgili olarak, Konya Büyükşehir Belediye Başkanı Tahir Akyürek, bu çalışmayla hem Konya'yı geçmişteki görkemine kavuşturmayı hem de ticareti, turizmi, kazançları artırmayı amaçladıklarını, ifade etti. Ayrıca, Konya'da başlatılan Mevlâna Kültür Merkezi'nden Tren Garı'na kadar olan alandaki tarihî eser-

lerin yeniden canlandırılmasını amaçlayan Mevlâna Kültür Vadisi Projesi'nin önemini ifade eden Tahir Akyürek: "Böyle çalışmalar kolay değildir. Bu yenileme belki 200-300 yılda yapılabilecek bir yenileme çalışmasıdır. 100-150 yıllık ihmali gidermek için kararlılıkla yola çıktık. Yaklaşık 2 yıl süren projeyle Konya çarşısı,

tarihteki güçlü ve görkemli günlerine geri döndü." dedi ve Konya'da son yıllarda yaşanan değişimin ardından turist sayısının 500 binlerden 2,5 milyona ulaştığını; Mevlâna Kültür Vadisi Projesi ile tarihî bir kent merkezi oluşturulacağını ve de merkezin Türkiye'de büyük ilgi göreceğini de sözlerine ekledi.



İlhalk Kütüphanesi



Bedesten

KONYA'NIN 2 BİN YILLIK KÖKLÜ BİR GEÇMİŞE SAHİP CAZİBE MERKEZİ:

"TARİHÎ BEDESTEN ÇARŞISI"

TARİHÎ YAŞAYAN ŞEHİR

Asırlar boyunca; Romalılardan Selçuklulara, Osmanlı'dan günümüze birçok medeniyete ev sahipliği yapan Konya'nın köklü tarihî ve kültürel mirası, Konya Büyükşehir Belediyesi'nin yaptığı restorasyon ve rekreasyon çalışmalarıyla yeniden hayat buluyor. Konya'nın kadim geçmişi ile sağlıklı geleceği arasında sağlam köprüler kuruluyor.

BEDESTEN KONYA'YA DEĞER KATACAK

Dünden bugüne şehrin en önemli ticaret merkezi olan Bedesten'in geleneksel kimliği ve yaşam merkezi olma özelliği gelecek kuşaklara taşıyor; tarihî mirasımız zengin kültürel birikimimizle geleceği aydınlatıyor.

Koruma alanında, dünyanın en bü-

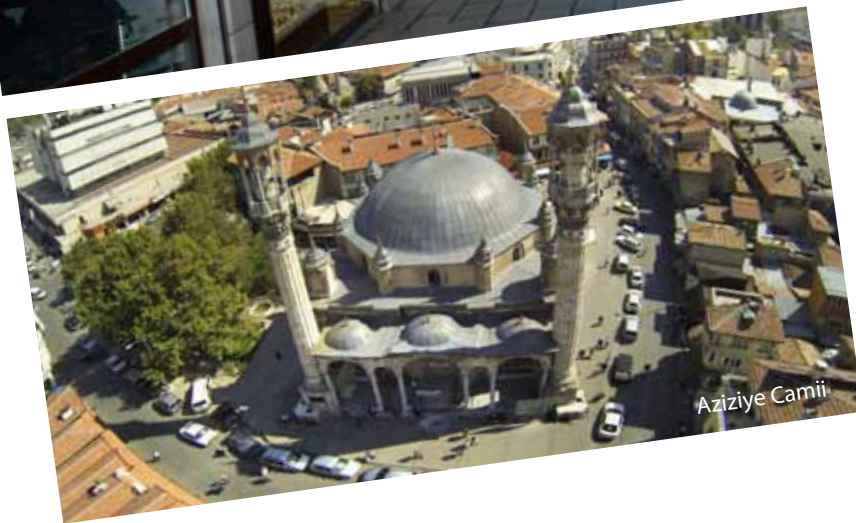
yük projesi olan Mevlâna Kültür Vadisi Projesi kapsamında hayata geçirilen ve Mayıs 2009'da rölöve ihalesi yapılan, yapımına 2012 yılında başlanan "Tarihî Bedesten Çarşısı Sağıklaştırma ve Dönüşüm Projesi" ile 180.000 m²'lik alandaki 7 cadde ve 40 sokak ve 2 bin 687 dükkân birimindeki bütün cepheler, çatılar aslına uygun bir şekilde yeniden yapıldı, kaldırımlar ve altyapı yenilendi.



Mengüç Sokak



Bedesten



Aziziye Camii

Şehrin vitrini Bedesten, eskimeyen yeni yüzüyle, ışıltılı bir şekilde tüm Konyalıları ve onu ziyarete gelen misafirlerini selamlıyor...

Ne diyorduk? Bir vadi düşünün ki içinde tarih, kültür, sanat olsun, vadiye adınızı atar atmaz, şehrin görkemli geçmişi sizi karşılasın. Öyle bir vadi var artık: MEVLÂNA KÜLTÜR VADİSİ

Grandeur®
Non Stick Process

Amacı aynı, ruhu farklı...
Same goal, different soul...



Savaşan Emaye ve Soba Sanayi Ltd. Şti.
Tatlıcak Mah. Taştepe Sk. No: 36/1
Karatay - Konya - Türkiye
Tel: +90.332 334 05 50 (pbx)
Fax: +90.332 334 05 60
www.savasan.com
savasan@savasan.com

Festivale, sanatları ile önemli katkı sağlamalarının yanı sıra, ustalara ve marifete hürmetin bir nişanesi olarak da davet edilen **bu meşhur isimlerden biri de Pakistan'dan gelen Sain Zahoor Ahmad (Sain Zahûr Ahmed) idi.**



Fotoğraflar: soldan sağa, Üstâd Aashish Khan, Üstâd Kayhan Kalhor, Sain Zahoor Ahmad, Feridun Gündes, Timuçin Çevikoğlu



Dünyanın dört bir yanından zamandan azade, hiç eskimeyen müziklerin buluşma noktası hâline gelen Konya Mistik Müzik Festivali'nin on birincisi, 22-30 Eylül 2014 tarihleri arasında gerçekleşti. Her sene olduğu gibi bu sene de çok önemli sanatkarların sahne aldığı festivali, yüzlerce yıllık gelenekleri ses, saz ve hünerlerinde yaşatan, Üstat Kayhan

Kalhor, Üstat Aashish Khan ve Luzmilla Carpio gibi isimler teşrif etti. Festivale, sanatları ile önemli katkı sağlamalarının yanı sıra, ustalara ve marifete hürmetin bir nişanesi olarak da davet edilen bu meşhur isimlerden biri de Pakistan'dan gelen Sain Zahoor Ahmad (Sain Zahûr Ahmed) idi.

Dinleyiciyi çok kısa sürede tesiri altına

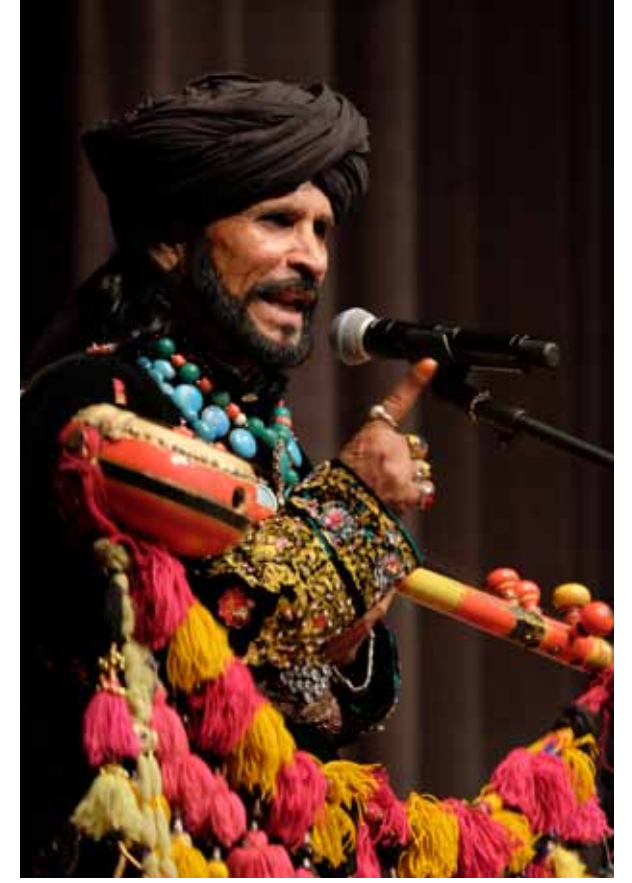
alıp kolay kolay da bırakmayan bir usta Sain Zahoor. Belki de o yüzden, festival konserlerinin en uzununu, onunki oldu. Dinleyiciler tekrar tekrar çağırdılar, O da kırmadı, tekrar tekrar geldi. Sonlara doğru artık Sain Zahoor'a, sahnenin hemen aşağısında, ilk sıra koltuklarla sahne arasında, kendinden geçmiş hâlde raks eden dinleyiciler eşlik ediyordu.

Yazı: Feridun Gündes Fotoğraflar: Fatih Azman



Şüphesiz, sesinin ve sazının bu kadar büyüleyici olması sebepsiz değil. Kendisi, Hint Yarımadası'nda yüzyıllardır evrilerek devam edegelmiş sûfi geleneğin bir devamcısı. "Sûfiyâne kelâm" olarak da bilinen müziği, Hint coğrafyasının muhtelif yerlerinde bulunan türbelerde, oraya gelenleri kendilerinden geçirmek, bir anlık da olsa zahirin ağırlığından koparıp batının havasına sokmak için özel olarak tasarlanmış ve etkisi de kuşaklar boyunca imtihan edilip ispatlanmış bir müzik. Delici bakışları ve ne dediğini anlamasanız da ritmi ile tesir eden güçlü hitabeti sayesinde, Sain Zahor, sadece ortamdaki varlığıyla bile kendini hissettiren bir kişilik. Bunun üstüne bir de eline tumbi ya da ektara adı verilen tek telli sazını alıp sûfiyâne kelâmlar söyleyerek ve ayak bileklerindeki zilleri her adımda çınlatarak semâ etmeye başladığında, etkisinden kurtulmanın hiç de kolay olmadığı, akıldan da kolay kolay çıkmayan bir müzik zuhur ediyor.

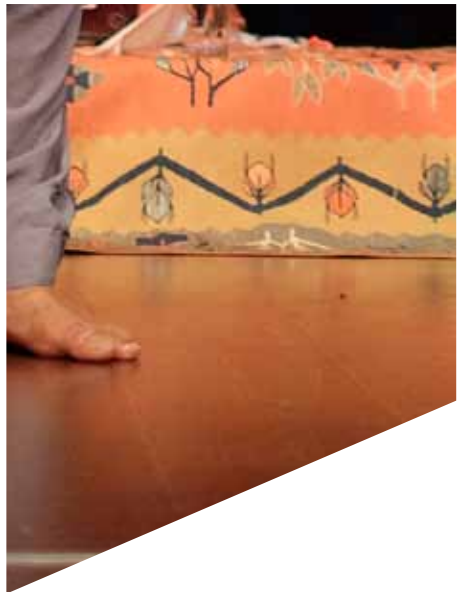
Böylesine sıra dışı bir şahsiyetin, sıra dışı bir hayat hikâyesinin olması da şaşırtmasa gerek. 1940'ların sonunda, Lahor yakınlarındaki Okara adlı bir kasabada doğmuş. Çocukken, hemen her gece tekrarlanan bir rüya ile uykuları bölünmüş. Rüyasında, bir türbeden doğru çıkan bir elin kendisine bir yerleri gösterdiğini görmüş. On üç yaşında, elin gösterdiği yeri aramaya çıkmış ve yıllar sonra, Pencab eyaletinin derinliklerinde, Uç Şerif kasabasında bulmuş orayı.





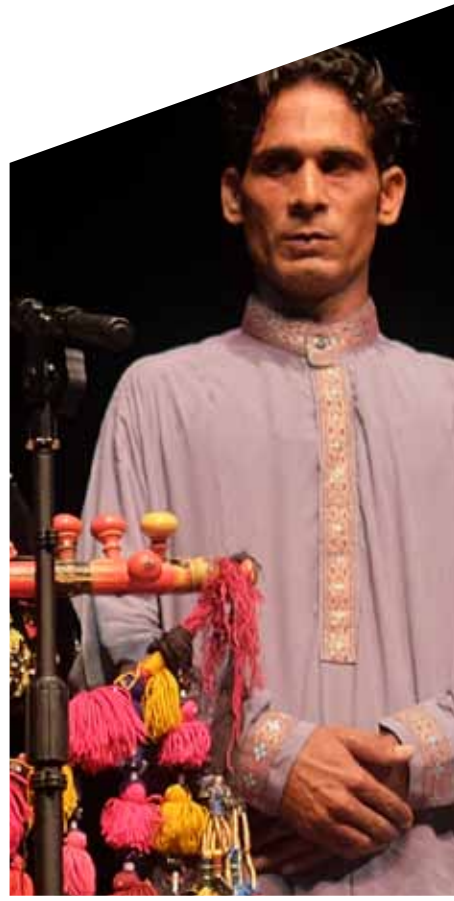
Kasabadaki sayısız türbenin birine yerleşmiş ve sûfiyâne kelâm söyleme geleneği ile de burada tanışmış. Sonrasında hayatı, bölgede gelenek olduğu üzere sokak sokak ve türbe türbe dolaşıp Baba Farid, Lâl Hüseyin ve Baba Bulle Şâh gibi velîlerin kelâmlarına sesi ve sazıyla can vermekle geçmiştir.

Lâl Hüseyin Türbesi'nde çalıp söylediği günlerin birinde Pakistan televizyonundan bir yapımcının kendisini görüp



hayran olması ile, 1998 yılında ilk kez bir konser salonunda sahneye çıkmış. Türbe ziyaretçilerinin dışındaki dinleyicilerle kurulan bu temas, onu 2006 yılında BBC Radio 3 tarafından verilen "Dünya Müziği" ödülüne oradan da dünyanın dört bir yanında en saygın festival ve sahnelerle taşımış.

Türkiye'deki ilk konserini 11. Konya Mistik Müzik Festivali kapsamında 28 Eylül Pazar günü veren sanatçının, her kıta-



da kendisini ilgi ile takip eden binlerce dinleyicisi var. Yine de O hâlen sık sık Uç Şerif kasabasında bulunan Baba Bulle Şâh'ın türbesinde, ayak bileklerinde ziller, elinde onlarca renkli püskülü ile ektarası, başında alâmet-i fârikâsı siyah türbanıyla, türbenin avlusunda, etrafında her biri kendinden geçmiş hâlde onu dinleyen onlarca ziyaretçinin ortasında sûfiyâne kelâmlar söyleyip semâ etmeye devam ediyor.



forex[®] anatomic

Siz keyfinize, forex anatomic ayağınıza baksın!

Enjoy your life while **forex anatomic** take cares of your foot health!

Nefes alabilen anatomic iç taban

01

High density latex insole

özel Latex ortopedik taban

02

Soft Sheepskin Footbed

Hava pompası

03

Air Pump

Kirli hava çıkış noktası

04

Vent hole

Hava kanalları

05

Air Pipe

Saya - Hakiki deri malzeme

06

Upper- Genuine leather

Darbe emici sistem

07

Supple rubber

Hava gözenekli ortopedik kauçuk sünger

08

Breathable fabric

Hava gözenekli ortopedik kauçuk sünger

09

Breathable and ortopedic rubber

(0.332) 346 21 85

sahraayakkabi.com

Instagram Facebook Twitter /ForexAnatomic

COMFORT

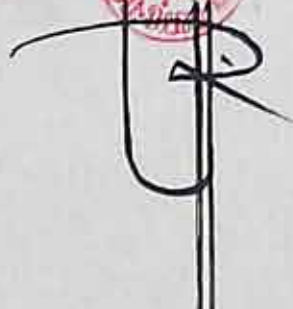
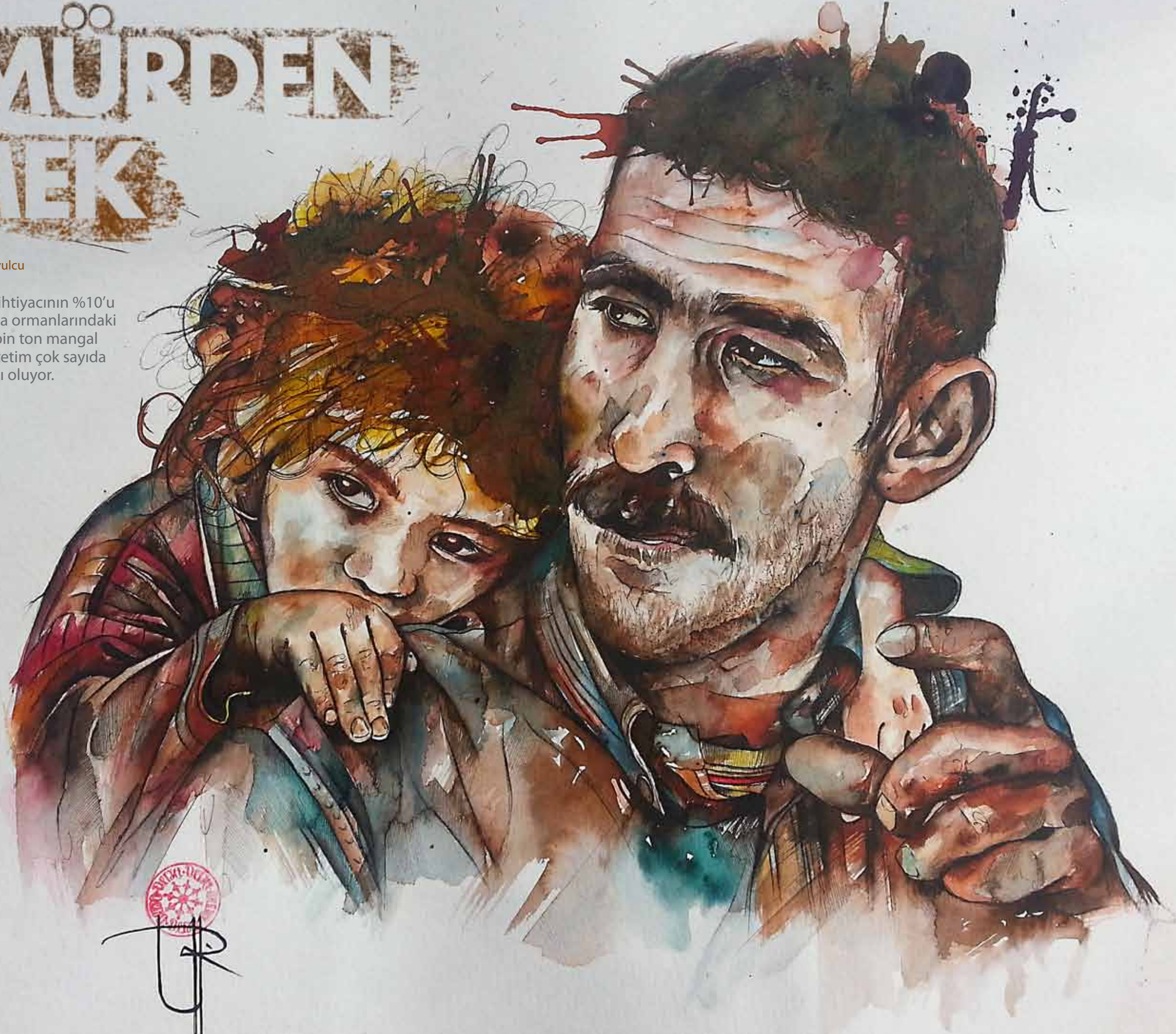
SAHRA COMFORT ISO 9001:2008

forex[®] anatomic

KÖMÜRDEN EKMEK

Yazı ve Fotoğraflar: Derya Uzun Davulcu

Türkiye'nin mangal kömürü ihtiyacının %10'u Konya'dan karşılanıyor. Konya ormanlarındaki bozuk meşelerden yıllık on bin ton mangal kömürü elde edilirken, bu üretim çok sayıda orman köylüsüne de iş kapısı oluyor.





Güneşli bir gün, yemyeşil çimler ve yanı başınızda cızırdayan ateş... Siz de benimle aynı şeyi mi düşünüyorsunuz? Söz konusu mangal olunca lezzete ve eğlenceye diyecek yok tabi. ;)

Bu keyfi soracak olursak; kimileri baharın müjdecisi, her fırsatta yapılması gereken olay, hele yanına da rakı bulursan senden iyisi olmayacağı, kimileri de mangalın ateşini körüklemek ve et pişirme görevi başkasına verilince keyfin asıl o zaman olduğunu söyler. Ama bilinmez ki o ateşi sağlayan torbalar ne zorluklarla doldurulur.

Bu yazımda löp löp mideye indirilen güzelim etlerin, üzerinde pişerken koku-

suyla harmanlandığı mangal kömüründen bahsetmek istedim.

Yüzyıllardır kullanılan bu enerji kaynağının nasıl üretildiğini merak ediniz oldu mu hiç bilmiyorum ama bunu öğrenmek için bir ay boyunca is kokusuyla yaşadığımı biliyorum. Zor zanaat vesse lam...

Türkiye'nin mangal kömürü ihtiyacının %10'u Konya'dan karşılanıyor. Konya ormanlarındaki bozuk meşelerden yıllık on bin ton mangal kömürü elde edilirken, bu üretim çok sayıda orman köylüsüne de iş kapısı oluyor.

Mangal kömürü çok eski zamanlardan

beri insanlığa hizmet etmektedir. Yaygın kullanım alanı olan pişirmenin yanı sıra metalürjide (Genellikle elementleri, özellikle metalleri saf olarak elde eden ve bunların işleme tekniğini belirleyen kimya endüstrisi kolu.), endüstriyel yakıt olarak, petrol sıkıntısı yaşanan dönemlerde odun gazı üreterek, otomobil yakıtı olarak, filtre ve arıtma sistemlerinde aktif karbon olarak, sanatçıların resimlerinde -ki ben bu malzemeye şahsen bayılıyorum :- toprağın verimliliğini arttırmada, ilaç sanayiinde, nargilelerde... Bakar mısınız, sadece piknikte vazgeçilmez unsur değilmiş bizim Karaoğlan!

Ancak bu ürünle ilgili yaygın kanı, ağaç-

tan üretilmesi sebebiyle ormanların yok olmasına yol açtığıdır. Panik yok! Çünkü ülkemizde ormanlardan ağaç kesimi, dolayısıyla mangal kömürü üretimi, orman işletmelerinin kontrolü altındadır. Kereste fabrikalarında hammadde olarak yakacak odun ya da mangal kömürü olarak değerlendirilmek için kesilen ağaçlar var elbette; yalnız, bu yolla ormanlara zarar verilmemekte; ormanların bakımı, sağlıklı yetişmesi için gereken ideal ağaç sıklığının sağlanması gerektiğinden, yapılan bu çalışmalar sonucunda ortaya çıkan odun, hammadde olarak kullanılmaktadır.

Mevsim bir Ağustos yazı, günlerden

hangi gün bilmiyorum. Spontane gelişen bir durumla birlikte sabahın altısında benim gibi deli olan ve ayrıca alanında iyi bir fotoğraf sanatçısı arkadaşımın Hüyük yollarına düşmüştük. İki sele top, kova kova misket vs. kömürle oynayan çocuklar içindi. Odun istifinin üzerinde Hasan abi karşılamıştı bizi. Ailesi, kardeşleri, anne, çoluk çocuk 20 yıldır dağların bu pileli eteklerinde mangal kömürü üretiliyorlar.

Eeee, yoldan geldik acıttık haliyle. İş başı yapmadan, oturuyoruz güzelim sıcak tandır ekmeği, peynir ve karpuzdan oluşan kahvaltımızın başına, bir taraftan da sohbet ediyoruz.





Şimdi, mangal kömürünün torbalara dolmadan önce hangi süreçlerden geçtiğinden bahsedeyim biraz. Orman Bölge Müdürlüğü tarafından izin verilen bozuk meşelikler kesiliyor. Eşit parçalarda oluşturulan odunlar "torluk" adı verilen bir istifleme şekli ile üst üste konularak tepe oluşturuluyor. Bu torlukların çapı 15-20 metre kadar olabilmektedirler. Yalnız, burada deneyim ortaya çıkıyor. Öyle rastgele yapılmıyor bu istifleme, odunların güzel bir şekilde yerleştirilmesi gerekiyor, aksi takdirde herhangi bir boşluk, tüm yapılan işin boşa gitmesi demek. Daha sonra bu çadırın üstü saman, toprak ve kum ile kaplanıyor. Ara ara oluşan boşluklara dikkat etmek ve hemen kapatmak gerekiyor.

Yoksa odunlar hava alır ve hemen yanar. Burada ise tam tersine yığının yaklaşık 20-25 gün, gece gündüz, içten içe yavaş yavaş yanması gerekiyor. Bazı geceler torluklar patlayabiliyor, bu yüzden gece nöbet bile tutuluyor. Bir ayın sonunda torluğun içindeki kömürler; torbalara boşaltılıyor, oradan toptancılara gidiyor ve sonrasında ise mangallarınızın içinde yerlerini alıyorlar.

Bu gezide çocuklar ile geçirdiğim deli dolu oyun seansları da ayrı bir renk oldu benim için. Yalnız, biraz burukluk hissetmedim desem yalan olur. Yüzler gözler kömür karası, kalem tutması gereken ellerde kömür parçaları... Hayatlarında adeta siyah hâkim; tek renk, oynadıkları

renkli toplar olsa gerek.

Güzel bir gündü, ne kadar mangalda et yiyen biri olmasam da kömürün nasıl yapıldığına dair tecrübesini yaşamak, is kokmak, torluk dizmek, siyah örtü üzerinde sıcak bir ekmeğe ortak olmak yaşanılabilir bir histi. Orhan Veli'nin de söylediği gibi; "Yüz karası değil kömür karası, böyle kazanılır ekmek parası."

Konya'ya uzaklığı 90 km olan Hüyük'e yolunuz düşerse, dağların eteklerinde bir gezinin derim. Kömür ile işlenmiş kelimelerde bile otursanız, sıcacık bir tandır ekmeğinin boynuna kırmızı domates ve peynirden yapılmış gerdanlık misali bir aş mutlaka bulursunuz.

Gelecek sayıda görüşmek dileğiyle...

RIZA TURİZM

UMRE 2015

09 Aralık tan itibaren Her Ay
Konya'dan Direk Uçakla Umre
Erken Kayıt Avantajlarından faydalanın

☎ 350 50 34

Mekke Otel
Al Nuzha Azhar Otel vb.
3000 m

Medine Otel
Mubarek Grub Otel vb.
250 m

1200 €
26 Gün

1400 €
26 Gün

Mekke Otel
Bostan Düzcân Grub Otel vb.
1000 m

Medine Otel
Mubarek Grub Otel vb.
250 m

Mekke Otel
Cevehre Münir Otel vb.
200 m

Medine Otel
Mubarek Grub Otel vb.
250 m

1800 €
26 Gün

1100 €
12-14 Gün
Sömestr

Mekke Otel
Al Nuzha Azhar Otel vb.
3000 m

Medine Otel
Mubarek Grub Otel vb.
250 m

Mekke Otel
Bostan Düzcân Grub Otel vb.
1000 m

Medine Otel
Mubarek Grub Otel vb.
250 m

1200 €
12-14 Gün
Sömestr

**TÜRKİYE
FİNANS**
**VADE FARKSIZ
6 AY
TAKSİTLE**

HİNT MUTFAĞI



Hindistan yemekleri tıpkı ülkenin kendisi gibi renkli, canlı ve şaşırtıcıdır. Ülkenin bölgeleri arasında gözlemlenen derin farklılıklar mutfağında da kendini gösterir. Oldukça geniş bir coğrafyaya yayılmış olan ülkede iklim koşulları gereği tarım ürünleri de her bölgede farklıdır.

Birçok farklı din ve mezhebin bir arada yaşadığı Hindistan'da dini sınırlamalar da yemeklerin içeriğini etkilemiştir. Kısacası Hint Mutfacı,Hint Medeniyeti kadar zengin ve geniştir. Mutfak'taki bu çeşitlilik ve renkliliğin cazibesine kapılmamak imkânsızdır. Hindistan'da her günü ayrı bir yemek macerası olarak değerlendirilmek gerekir.

Hint Mutfacı'nı deneyimlerken alışık olduğumuz tatlardan çok daha farklılarıyla karşılaşacağınız kesindir. Bunun öncelikli sebebi yoğun olarak kullanılan baharatlardır ve bazı yemekler oldukça acıdır. Bir diğer farklılık ise, inançları gereği Hint Mutfacı'nda hiç dana eti kullanılmamasıdır. Kuzu ve tavuk etine sık rastlanır, vejetaryen beslenme de yaygındır. Sadece az sayıda otel restoranında rastlayabileceğiniz biftek ve ham-

burgerin, dana yerine bufalo etinden yapılmış olma ihtimali yüksektir.

Hint Mutfacı denildiğinde akla ilk gelen baharat "köri"dir. Aslında bizim bildiğimiz anlamda köri diye bir baharat yoktur ve bizim tanıdığımız sarı renkli baharat karışımı olan köri ile asla benzeşmez. Köri, Hint Mutfacı'nda en yaygın kullanılan sostur. Et, balık, tavuk ve sebze yemekleri için kullanılan, birbirinden oldukça farklı, birçok çeşit köri sosu vardır.

Yine sıklıkla kullanılan bir baharat karışımı da GaramMasala'dır. Kimyon, kişniş, karabiber, kakule, karanfil ve tarçından oluşur. "Masala"nın da köri gibi birçok çeşidi vardır. Pilav,özellikle güney Hint sofralarının vazgeçilmez bir parçasıdır. Hintliler, yemek yerken çatal yerine ellerini kullanır. Parmak uçlarına aldıkları

pilavı top haline getirip, bol baharatla lezzetlendirilmiş yemeklerin soslarına batırarak yerler. Yine de turistler için her restoranda çatal-kaşık bulunur.



Şef Selin Ekim



Hint Mutfağı'nı bir bütün olarak değil de bölgelere göre incelemek çok daha doğru olacaktır. Kuzeydeki tandoriden güneydeki bol acılı köriye kadar her bölge, kendi farklı lezzetlerine sahiptir. Kuzey Hindistan Mutfağı hamur ürünleri ağırlıklıdır. Roti, chapati, naan ve parathas gibi... Güney Mutfağı'nın temeli ise pirinçtir ve deniz ürünleri çok sık kullanılır. Kuzeyin sosları keskin baharatlı, bol tereyağlı iken güneyde daha hafif soslu, hindistancevizi sütü içeren tabaklar karşımıza çıkar.

Ülkede çayın da özel bir yeri vardır. Kuzey Hindistan'ın Assam ve Darjeeling bölgelerinde yetişen çaylar dünyaca ünlüdür. Ancak Hintliler çayı bizim alışageldiğimizden farklı olarak baharatlarla tatlandırır ve mutlaka sütlü içecekler.

"Hindistan'da bu lezzetleri nerede tadalım?" diyenler için birkaç öneri:

YENİ DELHİ: BukharaRestaurant. ITC Maurya Hotel. DiplomaticEnclave, New Delhi.

JAIPUR: TajRambaghPalace. Bhawani Singh Road, Jaipur.

AGRA: PeshawriRestaurant. ITC Mungal Hotel, Fatehabad Road, Agra.

KERALA: Malabar House. Parade Road, Fort Cochin, Kerala.

UDAİPUR: Taj Lake Palace. Udaipur.



Geleneksel Hint yemeklerinden bazıları:

BİRYANİ: Baharatlarla tatlandırılmış özellikle safran içeren, kuzu veya tavuklu çeşitleri olan pilav yemeği.

TANDORİ: Yoğurt ve baharatlarla terbiye edildikten sonra fırında pişen tavuk eti.

SAMOSA: Üçgen şeklinde, sebze ile doldurulmuş börek.

DAL: Mercimek yemeği.

KULFİ: Süt, badem ve fıstıkla hazırlanan dondurma.

LASSİ: Yoğurtla yapılan ayran benzeri içecek.



Dünya'nın her yerine Uçak Bilet

ANADOLUJET
AIR FRANCE
KLM
SWISS
GULF AIR
BRITISH AIRWAYS
Austrian
MEA
ESNA

atlasjet
Alitalia
Lufthansa
IBERIA
Emirates
FLY OLYMPIC
CATHAY PACIFIC

Faliyet Gösterdiğimiz Sektörlerde LİDERİZ...

Ücretsiz Havaalanı Servisi

**Uçak biletli
Araç Kiralama
Filo Kiralama
V.I.P Transfer
Transfer
Oteller
Turlar
Tren Biletleri
Organizasyon**

Firuzen Bilet

Ferhuniye Mah. Sultanşah Cad.
No. 29-A Selçuklu / Konya
www.firuzentur.com
info@firuzentur.com

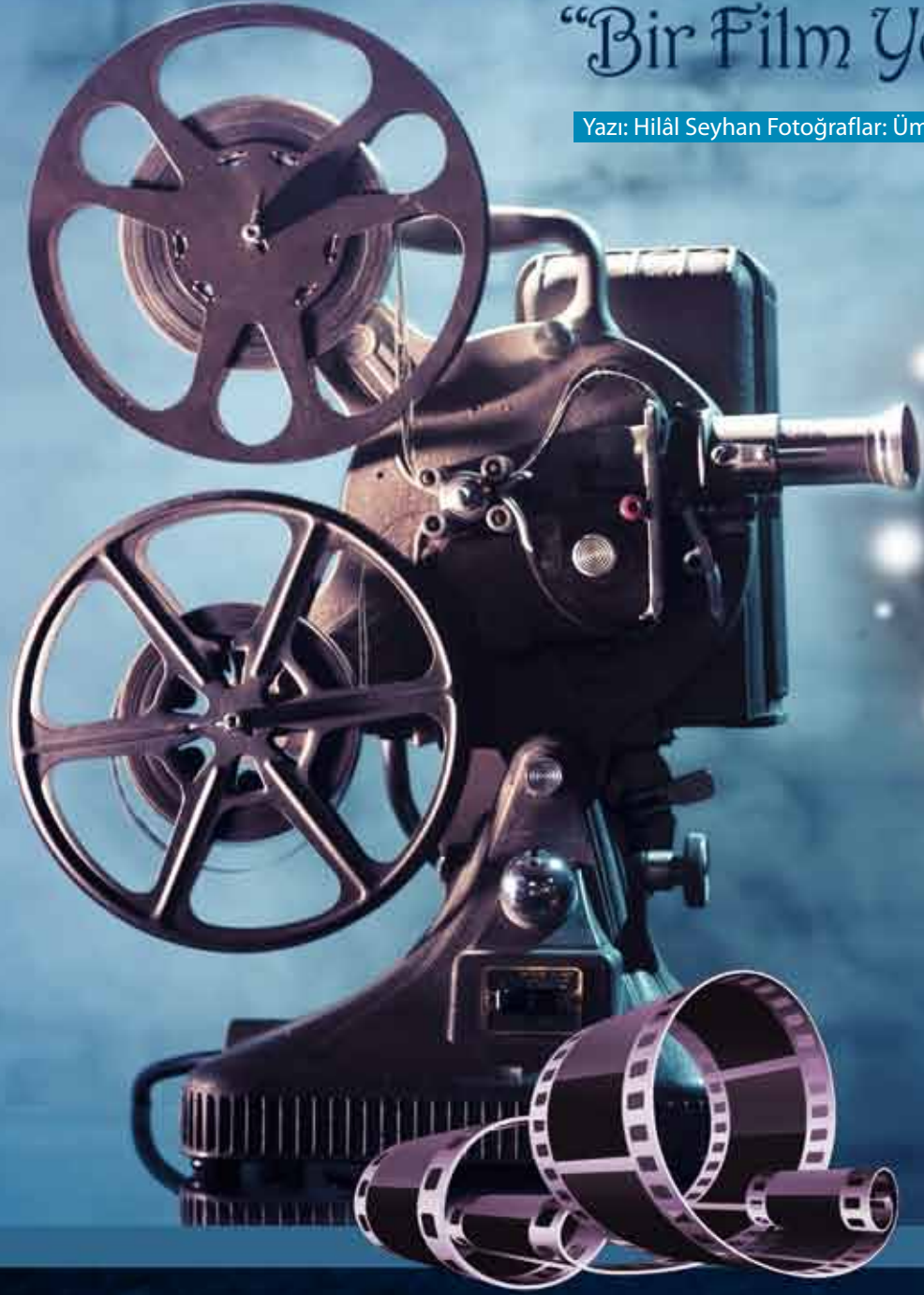
7/24 0332 350 38 38

**MAVİ BİR TEBESSÜM
İZLEMEK İSTER MİSİNİZ?**

“Bir Film Yolculuğu...”

Yazı: Hilâl Seyhan Fotoğraflar: Ümit Köreken-Nursen Çetin Köreken

MAVİ BİSİKLET





Gözlerinizi kapatın. Çocukluğunuzda kurduğunuz hayallerinizi aklınıza getirmeye çalışın. Eminim hayalleriniz aklınıza gelmeye başladıkça yüzünüzde yer yer tebessüm, yer yer bir burukluk oluşacak ve fark edeceksiniz ki hayalleriniz ne kadar masummuş. Bu yazıyı okuyan yetişkin her insanın eminim çocukken bir bisiklet hayali vardı. Ya bindiniz o bisiklete yada hayalde kaldı. Şimdi sizi bir çocuğun hayal dünyasına götürüyoruz ancak bu hayali okumayacaksınız, seyredeceksiniz. Sinema böyle büyüü bir şey işte! Hayal ile gerçek arasında bambaşka bir dünya. Tadı da burada zaten. Çekimleri ocak ayında başlayacak olan Mavi Bisiklet sinema filmi Avrupa'nın en büyük çocuk ve gençlik film festivallerinden biri olan Ekim 2013 Cinekid Film Festivali'ne Türkiye'den ortak yapım platformuna seçilen ilk proje oldu. Orada birçok proje arasından ülkemizi ve projeyi en iyi şekilde temsil ederek ortak yapım platformundaki tek ödül olan 'En İyi Proje' ödülünü aldı.

Mavi Bisiklet sinema filmini diğer filmlerden ayıran ayrıntılardan biri yönetmenin çocukluğunun geçtiği yerde bu filmi çekiyor olması ve yaşadığı heyecanı bize yansıtması. Diğer bir önemli ayrıntı ise Mavi Bisiklet sinema filminin bir yanıyla da bir sosyal sorumluluk projesini içinde barındırması. Nasıl mı? Okuyup görelim sonrada izleyelim derim. :)

Ümit Köreken, Mavi Bisiklet isimli uzun metrajlı filmin yönetmeni. "Mavi Bisiklet macerası nasıl başladı?" diye sorduğumda önce filmin konusundan girizgâh ya-

yor genç yönetmenimiz:"Mavi Bisiklet sinema filmimiz çocukça bir aşkın, hayalin ve karşı duruşun öyküsüdür. Küçük yaşında babasını kaybetmiş ve çevresinde olup bitenleri kendince anlamlandırmaya çalışan yoksul bir çocuğun, tanık olduğu bir haksızlığa karşı koyabilmek için hayali olan mavi bisikleti nasıl feda ettiğini anlatır." Mavi Bisiklet hikâyesi ile yüreklere dokunan bir konu. Bu hikâyeyi sinemaya taşımak ise onlar için tam bir macera olmuş onlar diyorum; Ümit Köreken ve eşi Nursen Çetin Köreken bu serüvenin iki kahramanı.

Ümit Köreken uzun yıllardır çocuk ve gençler için yazan, sanatsal etkinlik ve çalışmalar yürüten genç yönetmenlerimizden. Eşi Nursen Çetin Köreken ise drama liderliği ve dramatik yazarlık alanlarında uzman. Peki, nasıl başladı her şey? Ümit Köreken'nin yazdığı çocuk oyunlarının sinema diline yatkınlığı üzerine tam not almasıyla başlamış ve Mavi Bisiklet fikrinin oluşma safhaları işte bu zamana denk gelmiş. Ümit Köreken bu safhayı şöyle anlatıyor:

"Sinema bizim yaşamımızın olduğu kadar çalışmalarımızın da bir parçasıydı. Bir taraftan da çocuk ve gençlerle gerçekleştirdiğimiz çalışmaların geri dönüşlerinden daha geniş kitlelere ulaşmamız gerekliliğinin ortaya çıktığını fark ettik. Bunun nasıl olabileceği konusunda epey kafa yorduk. Ülkemizde çocuk ve gençlerin birer birey olarak algılandığı konusunda birtakım eksikler olduğunu gördük. Bütün bunlar zihnimizde bir düzlemde oturmaya başladı. Bu süreç tam da bizim Mavi Bisiklet'in tiyatro oyununu yaz-

dığımız sıralardı. Tüm bunlar Mavi Bisiklet'in bir film olması fikrinin tohumlarının atılmasına vesile oldu. Bu tohumun nasıl büyüyebileceği nelere ihtiyacının olduğu konusunda araştırmalara başladık. Bu sırada da Kültür ve Turizm Bakanlığı Sinema Genel Müdürlüğü'nün senaryo diyalog ve yazım geliştirme desteği duyurusu ile karşılaştık. Böylelikle Mavi Bisiklet'in ilk draftı ortaya çıktı. Bahsettiğim tarih 2009 yılıydı ve biz ilk yazdığımız senaryomuzla 2010 yılında 'Kültür ve Turizm Bakanlığı Sinema Senaryo Diyalog ve Yazım Geliştirme' desteği aldık."

Bir rüyanın gerçekleşmesi elbette kolay olmuyor. Her safhası ayrı bir emek isteyen bu çalışma için destek yeterli gelmemiş Köreken çiftine. Devamını onlardan dinleyelim:"Mavi Bisiklet film senaryomuz bir taslak olarak karşımızda duruyordu. Şimdi bunun ete kemiğe bürünebilmesi için bir yönetmen ve yapımcıya ihtiyacı vardı. Bunun için de Nursen, yapımcılık; ben de yönetmenlik konusunda eğitimler aldık. Sinema sektörü konusundaki tecrübemizi arttırmak için iki kısa film yaptık. Bunların ikincisi çocuk hikâyesiydi. Akşehir Yeniköy'de çocukluğumun geçtiği kiraz bahçelerinde çekirdek bir ekiple ve Nursen'in rehberliğinde çocuklarla drama yöntemiyle oyunculuk çalışmaları neticesinde bir kısa film çektik. Bu süre zarfında Mavi Bisiklet uzun metrajlı sinema filmimiz için kendi donanımımızı ve bilgi birikimimizi güçlendiriyor ve sektördeki deneyimimizi artırıyorduk."



Bu çalışmalar sırasında bir film projesinin hayata geçebilmesi için ulusal ve birçok uluslararası fonlar olduğunu keşfeden Köreken çifti Mavi Bisiklet projesiyle 2012 yılında İstanbul Kültür Sanat Vakfı'nın 'Köprüde Buluşmalar Film Geliştirme Atölyesi'ne seçilirler ve böylece uluslararası film yapımcılarına projelerini sunma ve konuşma fırsatı bulurlar. Birçok fondan destek alabileceklerini ve festivallere katılabileceklerini fark ederler.

Mavi Bisiklet film projesiyle hayata geçirmek istedikleri,"çocuk ve gençlerin aileleriyle birlikte izleyebilecekleri ulusal ve uluslararası filmler yapma" fikri sağlam temeller üzerine nihayet oturmaya başlar. Artık önlerinde bir yol haritası vardır. Bunun için önce Mavi Bisiklet'in teasırını hazırlayarak ve Sinema Genel Müdürlüğü'nün Şubat 2013 yılındaki ilk

yönetmen yapım desteğini alırlar. Sonra Avrupa'nın en büyük çocuk ve gençlik film festivallerinden biri olan Ekim 2013 Cinekid Film Festivali'ne Türkiye'den ortak yapım platformuna seçilen ilk proje olurlar ve orada ortak yapım platformundaki tek ödül olan 'En İyi Proje' ödülünü alırlar. Bununla birlikte bu alanda pek çok film yapan Amsterdam, Berlin ve Hamburg'ta üç ayrı yerde yapım şirketi olan uluslararası ortaklarıyla tanışmış olurlar. Ayrıca İKSV'nin bünyesindeki Nisan 2014 Türk-Alman Film Geliştirme Fonuna başvuru yaparak 'Hamburg Film Fonu'ndan bu fonu almaya hak kazanırlar.

Böylece Mavi Bisiklet daha proje aşamasındayken birçok ulusal ve uluslararası ödüller alarak film olma yolculuğuna başlamış olur. Anlayacağımız Mavi Bisiklet'in film olma aşamasından da bir senaryo çıkabilir. :)

Ümit Köreken'e "Bu filmi niçin Akşehir'de çekmek istediniz?" diye soruyorum,"Çocukluğum, Akşehir ilçe ve çevresi olan Konya ili topraklarında geçti. İlk filmimi yapmaya karar verdiğimde de içimdeki ses beni hep bu topraklara geri çağırırdı. Özgürce koşabildiğim kocaman düzlükler, okulum, tek katlı eski evimiz, arkadaşlarım, oynadığım oyunlar, ilk kez izlediğim filmler... Her şey beni çağırıyordu." cevabını veriyor.

Mavi Bisiklet Filminin başrolleri ve neredeyse tüm kadrosu çocuklardan oluşuyor. Ümit Köreken ve Nursen Çetin Köreken için bu çocukların nasıl bulunacağı, onlarla nasıl bir çalışma yapıl-

cağı daha projenin başında belliymiş. Nursen Çetin Köreken bu süreci şöyle anlatıyor:"Uzun yıllardır çocuklarla ve gençlerle çalışmalar yapıyorduk. Filmin çekileceği bölgeye gidecek ve tüm çocukları oradan seçecektik. Bu konuda 2013 yılının başından bu yana yoğun bir şekilde çalışıyoruz. Şimdiye kadar yüzlerce çocuk ve gence ulaştık. Onlarla bire bir görüşme fırsatı bulduk. 2014'ün yaz aylarında filmin geçeceği yer olan Akşehir-Konya çevresinden seçtiğimiz yirmi beş kişilik bir çocuk grubu ile "Sinema Atölyesi" başlığı altında bir eğitim programı yaptık. Benim ve ekibimin rehberliğinde çocukların bir film yapma sürecini uygulamalı olarak öğrendiği bu atölye sonucunda yine tüm ekiplerin çocuklardan oluştuğu bir kısa film ortaya çıkardık. Çocuklardan aldığımız geri dönüşler muhteşemdi ve sinemanın bileşenleri ile tanışmak, onları gerçekten çok heyecanlandırmıştı. Çocuklarla yaptığımız bu atölye çalışmasından sonra daha senaryoyu yazarken aklımızdan geçenler yavaş yavaş zeminini bulmaya başlamıştı. Bu amaçla Ekim (2014)ayının başından bu yana filmin çekileceği bölgedeki tüm okulları gezerek çocuk ve gençler arasında geniş bir tarama çalışması yapmaya başladık. Bu sırada şunu fark ettik: Bölgedeki çocuk ve gençlerin sinemaya müthiş bir ilgileri var. Sadece oyuncu olarak değil, kamera arkası ekip-lerde olabilmek için de can atıyorlar."

Ümit Köreken ve Nursen Çetin Köreken bütün bu gözlemlerin sonucunda çok önemli bir sonuca kanaat getirmişler. Bu konuda onları takdir etmemek elde



değil. Bir 'sosyal sorumluluk projesi' geliştirmişler: Film çekimlerinin öncesinde şimdiye kadar ulaştıkları yaklaşık yüz elli çocuk ve gençle bir "Sinema Atölyesi" gerçekleştirmek ve bu atölyede hem filmin ön hazırlığını yapmak hem de bölgedeki çocuk ve gençlere temel sinema eğitimi vermek. "Böylece günümüzde büyük bir endüstri hâline gelen sinema alanında, çocuk ve gençlerde bir farkındalık yaratmayı ve hem sanatsal bir uğraş hem de bir meslek olarak sinema sanatını tanımalarını hedefliyoruz." diyor Ümit Köreken ve Nursen Çetin Köreken. Bu yönüyle de Mavi Bisiklet projesi aynı zamanda bir sosyal sorumluluk projesi-

ni de içinde barındırıyor.

Dünyanın ortası Akşehir, Konya'dan başlayan Mavi Bisiklet film serüveninin, gerek sosyal yanı ile gerekse çocuk ve gençlerle, uluslararası bir ekiple çekilecek olması sebebiyle bölgenin kültür, turizm, sanat alanına; ulusal ve uluslararası tanıtımına birçok katkı sağlayacağı bir gerçek.

"Mavi Bisiklet filmi ve bunun yanında sosyal sorumluluk projesinin hayata geçmesinde katkıda bulunmak isteyen Akşehir ve çevre ilçeleri ile Konya ili başta olmak üzere tüm kamu ve özel kuruluşların desteklerini beklediğimizin

çağrısını da Köşebucak Dünya dergisi aracılığı ile sesimizi duyurarak yapmak istiyoruz" diyor Ümit Köreken ve Nursen Çetin Köreken'e Köşebucak Dünya olarak teşekkürlerimizi sunuyor ve bu yolda başarılarının devamını diliyoruz. :)



HESNA®
COLLECTION

by
Necati Yılmaz
Armagan
Tekstil

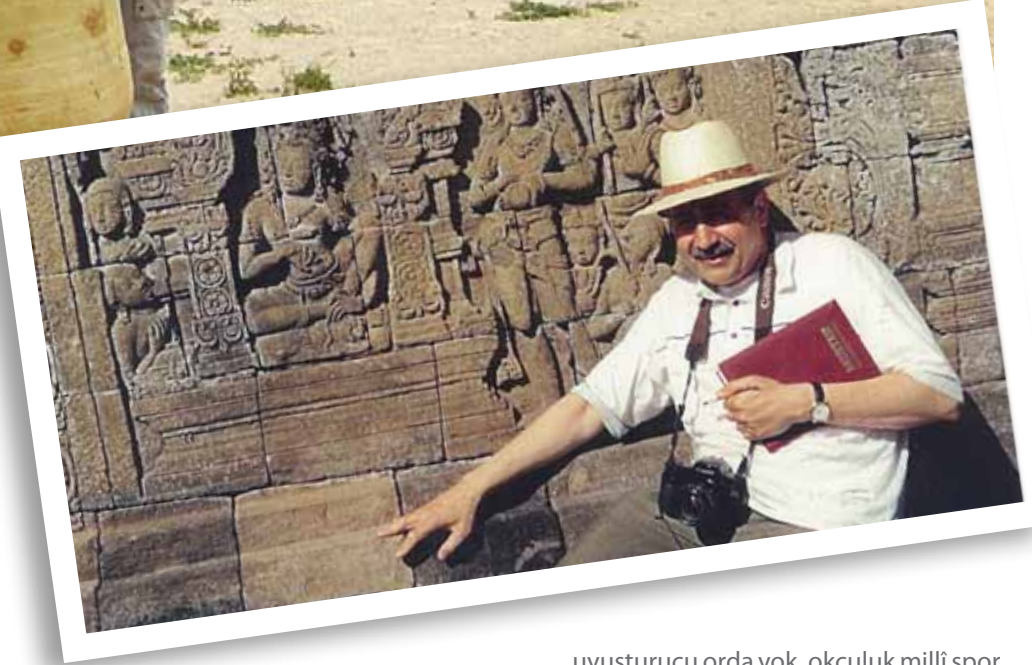
HERKESİ YOLA ÇIKMAYA DAVET EDİYORUM...



Değerli Hoca'm! 226 ülkeyi gezmişsiniz. Pasifik'te bazı küçük adalar ve Karayipler'de iki ada hariç tüm ülkeleri görmüşsünüz. Seyahat böceği içinize nasıl girdi?

Bende devamlı, farklılık yaratmak hissi vardır. İlkokul 3 ya da 4. sınıftayken, anneme 'Bak bu yaşıma geldim, daha doğru dürüst Avrupa'yı görmedim!' demişim. Her yaz tatilinde farklı rotalardan arabayla Avrupa'yı gezerdik. 1969-70 yıllarında Amman kasaba gibiydi. Ürdün havayollarının kalkmasına 2,5 saat daha vardı ama ismim anons edildi, gittim. 'Hadi binin kalkıyoruz, sizden ve 2 korumadan başka müşteri yok, bir an önce gidelim.' dediler.

Amman'da tarihî bir amfiteyatroyu gezerken bir grup insan gördüm, etrafında basın da vardı. Kral Hüseyin'in aralarında olduğunu ve benimle konuşmak istediğini öğrendim. Bana 'Ne arıyorsunuz burada?' diye sordu. Çünkü o kadar az turist geliyordu ülkeye.



Bazı ülkelerin karakteri vardır, bize anlatacağı bir hikâyesivardır gibigelirbana. Size hiç böyle gelir mi? Hangi ülkede böyle hissettiniz?

Sinderalla'nın ülkesi Butan... İnsanları çok candan, hiç AVM yok. AVM'lerin sayısı arttıkça, karaktersizleşiyor ülkeler. Butan'a gidince bir anda 200 yıl öncesine gidiyorsunuz. Bina cepheleri motiflerle kaplı. Devlet memurları geleneksel kıyafetlerini giyiyor. Kralı da tanıyorum, ülkede sigara içmek, hayvan öldürmek, ağaç kesmek yasak. Futbol denen o

uyuşturucu orda yok, okçuluk millî spor. Elçilik açmıyorlar, senede sadece 5000 turist kabul ediyorlar. Bütün bunları kültürleri bozulmasın diye yapıyorlar.

Venezüella'yı da severim. Halk çok cana yakın, otobüslerde dans ediyorlar. İki hafta Maracaibo'da ders verdim. İngiliz bir hocanın Caracas'ta arabasını çalmışlar, hırsızlar 200 dolar karşılığında arabasını Maracaibo'dan alabileceğini söylemişler. 8 saatlik bu yolu kat eden profesör arabasını 200 dolar verip almış, bir ay sonra aynı olay yenilenmiş. Yine Maracaibo'dan gidip almış. Birkaç ay sonra yine... "İstemiyorum, yetti artık!" demiş. "Yok, bu son; alın!" demişler,



"Para da istemiyoruz." Arabada bir not bulmuş profesör, bir de 400 dolar. Uyuşturucu ticaretimize yardım ettiğiniz için teşekkür ederiz. Meğer nasıl olsa İngiliz profesörü aramazlar diye uyuşturucuyu ona taşıyorlarmış.

Danimarka'ya ait Faroe Adalarında her yıl gençler, Vikinglerden kalan bir âdetle, yüzlerce balınayı bir körfezde sıkıştırıp "erkekliklerini" ispat etmek için işkence yaparak, bıçaklayarak öldürüyorlar. Siz bunu protesto etmek için gittiniz. "Sorumlu gezgin olmak" gibi bir kavram var mı?

Sorumlu Gezgin demek dünyanın her yerinde vatandaşlık görevini yapmak, demokratik sorumluluklarının bilincinde olmaktır, yanlışlıklarla mücadele etmektir. Kuzey Kore sınırında barakada askerler sigara içiyordu, hepsini dışarı çıkardım. "Burada sigara içemezsiniz!" dedim. Komutan geldi ve askerleri dışarıda görünce şaşırıldı. "Neden?" dedi. Anlattım. Türk olduğumuzu öğrenince, "Savaşta bize karşı cephe aldınız. Ne

istiyordunuz bizden?" dedi. "O zaman ben bir yaşındaydım, bilmiyorum." diye cevap verdim.

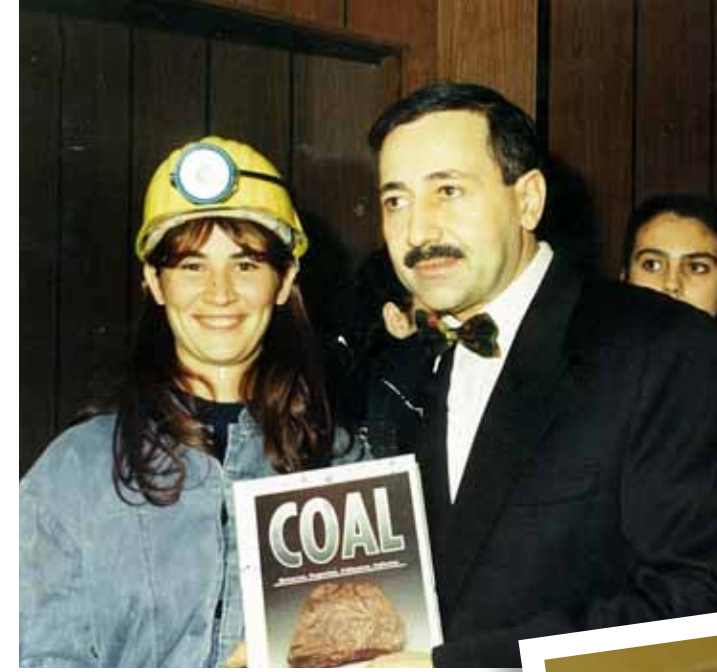
Hiç ünlü birine rastladınız mı?

Hawaii Hilton'a indik, grubumuzu kaydetmeyi unutmuşlar. 3 saat sonra herkesi ayrı ayrı bloklara yerleştirdiler. Bana özür anlamında 4 odalı kral dairesi verdiler. Yan odaya sürekli basın gelip gidiyor. Odada kalan kişiyle merhabalaştım, odasına davet etti ve "Yarın konserim var, misafirim ol." dedi. Sürekli siyah giyiniyordu, "Hep matemdeyim, her şey üzüntülü..." diye açıkladı kıyafetini. Konser sonrası kasetini hediye etti. Los Angeles'ta otelin lobisinde kaset çantamdan düşünce "Sen Johnny Cash'i nereden tanıyorsun?" diye sordular. Seneler sonra 'Walk The Line' filmi 'Sınırları Aşmak' diye tercüme ettiklerinde itiraz ettim çünkü bana o hikâyeyi anlattı. Sevdği kız "Uyuşturucu kullanıyorsun, sarhoşsun!" diye yüz vermeyince o da sarhoş olmadığını kanıtlamak için düz çizgide yürümüştü ve 'Walk The Line' şarkısını yazmıştı.

200 ülkede toplam 5000 konferans verdiniz. Dünyada en

çok konferans veren kişisiniz. Etiyopya'dan bir seyahatten gelip ertesi gün bir ilköğretim okulunda bir seminer, sonraki sabah 3'te kalkıp şehir dışında bir alayda seminer, ... Enerjiniz hiç bitmez mi? Sırrınız ne?

Severek inandığım şeyi yapıyorum. Az uyurum, sadece 2 saat. Matematikte



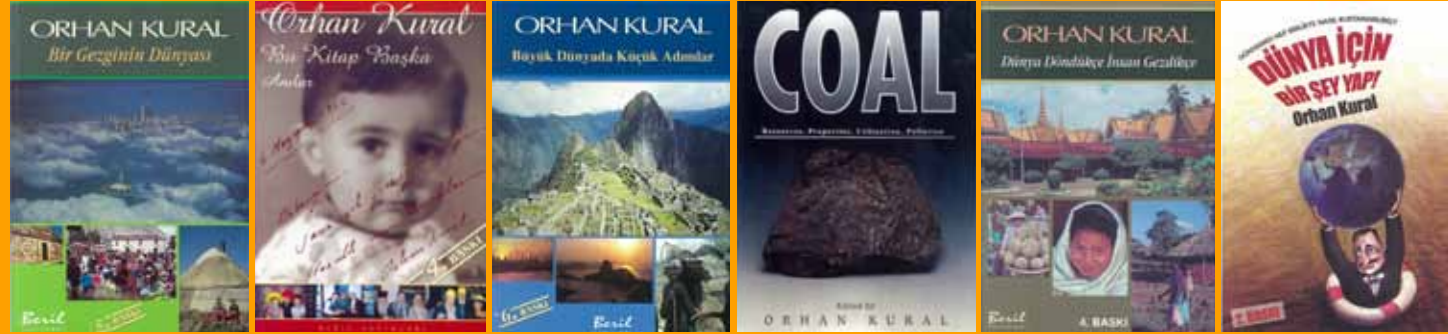
iyiyim, problem çözmede yardımcı olur. Bugünün işini yarına bırakmam.

Aşırı tüketim, futbol fanatıklığının tehlikelerini, okumanın faydalarını, çevreciliği, gezme merakını anlatıyorum. Bu konularda artık sembol oldum. Gittiğim yerlerde elçiliklerle, üniversitelerle, dernek ve okullarla temas ediyorum. Bilgi alıyorum. Basın da geliyor konferanslara ve Türkiye'nin reklamı oluyor.

Gezginler kulübü kurma fikri nasıl doğdu?

Coşkun Aral ve Prof. Nadir Paksoy'la beraberdim. Aral, Tony Curtis'in '80 Günde Devriâlem' filmini seyretilmiş.





Bu devriâlem fikri, Londra Gezgini Kulübü'nde karar verilmiş. "Taksim'de daire kiralayalım!" dediler. Ben tarihî Sultanahmet'te eski bir bina satın aldım, kiracıyı bir sene çıkaramadım. Saldırıya uğradım, ardından kiracıyı çıkarabildim. Restorasyona başladım. Romanlar oturur mahallede. Mahalleli bana ve binaya hep sahip çıktı. Çimentolar aylarca kaldı, hiçbir şeye dokunulmadı. Dünyada 30 kadar Gezgini Kulübü'yle temas hâlindeyiz ve hepsi dediler ki: 'En faali sizsiniz!'. Şaşıyorlar, hanım üye kabul etmemize ve hanım oranının bu kadar fazla olmasına. Takılıyorum, 'Bizde hanımlar, beyleri öldürüp geziyorlar.' diye.

Nasıl Benin Fahri Konsolosu oldunuz?

Benin cumhurbaşkanıyla tanıştım. Konsolos olabilmek için iki ülkenin meclisinden de onay alınması gerekiyor ve iki cumhurbaşkanının imzası gerekiyor. "İncelemek için üç kişi geleceğiz." dediler. Gelenleri ağırlamak için para lazım. Bir kişi gelin dedim. Armada Hoteli sponsor oldu. Bir arkadaşım milleriyle uçak bileti aldı. Geldiklerinde gezdirdim ve TV programımda konuk yaptım. Bir sene sonra beni kabul ettiler.

Siz aslında nereye aitsiniz?

Her yere... Bir yere ait olmayı sevmiyorum. İstanbul'dayken bile atlayıp metroya gezerim. Küçük Pazarı kimse bilmiyor. İstinye Parkı sorsam bilirler. Gültepe'ye ilk otobüs konduğunda atlayıp "Nasıl bir yer?" diye gidip gezdim. Öğrenciyken Türkiye'de görmediğim sadece Muş kalmıştı. Otobüse binip gittim, 4 saat gezip döndüm. Anneme söylemedim. Couchsurfing ile 30 üniversite öğrencisi ağırladım evimde. Gezen gencin hayatta daha başarılı olduğuna inanıyorum. Problem çözme, lisan kullanma, insanlarla kaynaşma, tanışma konusunda daha başarılılar, farklılık yaratıyorlar. Herkesi yola çıkmaya davet ediyorum.



SELMAN®

KUYUMCULUK



Damgalı Fantazi Set
Tel ve Burma Bilezik
Sarrafıye ve Saat Çeşitleri



kalite ve zerafetin buluştuğu tek adres

Merkez: Tefikiye Cad. No: 55 • Tel: 0332. 350 48 38 KONYA
Şube : Tefikiye Cad. No: 34 • Tel: 0332. 351 8 351 KONYA
www.selman.com.tr - sarrafselman@hotmail.com.tr

KÖŞEKBÜKÜ MAĞARASI

Yazı ve Fotoğraflar: Hasan Hüseyin Güngör



“Olmaya devlet cihanda bir nefes sıhhat gibi” (Kanuni)

Evet, bir nefes sıhhat... Dünyadaki en büyük zenginliğimiz... Yaratıcının bize bahsettiği en büyük hazine...Çok zaman onu unutsak da.Neden bunlardan bahsediyorum? İnsanoğluyuz. Kimi zaman sapasağlamız kimi zaman bir çöpü kırıdatamayacak kadar güçsüz. Allah'ın bize bir imtihan olarak verdiği hastalıkların tüm şifasını da yine yüce Yaratıcı, insanoğluna sunmuştur. Anamur, cennet ülkemizin en güzel köşelerinden biridir. Anamur'a tatil amaçlı giden herkes, ilçede bir geziye çıktığında deniz haricinde birçok güzelliğe şahit olacaktır. Anamur'un yerlisi olan birkaç kişiyle sohbet ettik, “Nerelere, nasıl gidebiliriz?” diye.Bildiğimiz yerlerin dışında bir yer

söylediler. İsmi de kulağa değişik gelen bir yer dikkatimizi çekti. .

Köşekbüğü Mağarası

“Anamur'a 15 km uzaklıkta bulunan Ovabaşı köyünden geçerek bu mağara ulaşabiliyoruz.” diyorum ama biraz zahmetli... Bize, tabelaların mağaraya götüreceğini, söylemişlerdi ama mağarayı gösteren tek tabelanın kurumuş otların arasında kaybolmuş olduğunu gördük. Aslında karşılaştığımız durumun habercisi bu tabelaydı belki de... Zor da olsa Toroslar içerisine uzanan dar bir yokuştan, U dönemeçli bozuk yollardan ulaştık mağaraya. Mağaranın ağzında bulunan bilgi tabelası tahrip edilmiş. Yirmi metre ileride, önceden kafeterya olarak kullanıldığı söylenen, şu an ise tam bir virane olan yıkılmış

bir yapı bulunuyor. Mağaranın demir kapısı ise kırılmış ve ağzına kadar açık. Mağaranın girişinden itibaren mağara içlerine kadar uzanan demir korkuluklu merdivenler yapılmış. Birkaç yıl önce, turizme kazandırmak amacıyla mağaraya ışık çekilmiş ve mağaranın içi aydınlatılmış. Ama şimdi bunların hepsi bozulmuş vaziyette. Mağara tam bir zifiri karanlık içerisinde. Mağaranın merdivenleri tamamen harap olmuş ve bu görüntü yıllar öncesine ait bir yıkıntının görüntüsünü temsil ediyordu. Allahtan yanımızda fenerler ve telefonlarımızın ışıkları bulunuyordu.

Bunlar hep olumsuz ve kızgın olduğum yönleriydi. Gelelim asıl meseleye...Unutun bu söylediklerimi ve anlatacaklarıma dikkat edin!



Köşekbükü Astım Mağarası

Evet, önce mağaranın isminden başlayalım.

Anlatılanlara göre bu bölge Yörüklerin geçiş güzergâhı imiş. Yörük kültüründe develer önemli bir yere sahiptir. Yörük göçleri hep bu develer üzerinden taşınır. Rivayete göre yine bir göç sırasında devenin birinin doğum sancısı tutmuş. Hem de o dar ormanlık patika yolda. Bu arada, birde şiddetli yağmur başlamış. Yağmurdan korunma amacıyla bir oyuga sığınmışlar. O oyukta doğum yapan devenin yavrusu oyugun iç kısmına doğru kaçmış. Yörükler bağırarak: "Köşek oyuga kaçtı!" Arkasından giden Yörükler, doğa harikası o muhteşem mağarayı bulmuşlar. Köşek, deve yavrusu; bük ise; dönemeç demektir. Yörükler, "deve yavrusunun doğduğu dönemeç" anlamına gelen Köşekbükü Mağarası adını vermişler bu mağaraya. Mağara 225 milyon yılda oluşmuş ve damlayan suların bıraktığı kireçten oluşan sarkıt ve dikitler var. Mağara içinde her mevsim

18 derece sabit sıcaklık, %80-85 oranında nem, 160-162 milibar arasında değişmeyen basınç bulunuyor. İşte bu ölçüler de astım hastalarının iyileşmesi için en uygun değerler. Düzenli bir program içinde ve her defasında 4'er saatlik zaman dilimleri içinde kalmak şartıyla astım hastalarının şifa bulduğu söyleniyor. Mağaranın toplam genişliği 500 m2'yi bulmakta ve Köşekbükü Mağarası üç bölümden oluşmaktadır: İlk bölüm olan Şifa Bölümü'nde damlayan suların sesi, serinliğini ve suyun geride bıraktığı görsel güzelliği fark edebiliyoruz. İkinci bölüm olan Huzur Bölümü çok geniş ve yüksek; burada, damlayan suların olmadığı, insana huzur veren bir sessizlik var. Mağaranın en derin bölgesi olan Dilek Bölümü'nde ise; tuttuğunuz dileğin yerine geldiği söyleniyor. Kapı önündeki yazılarının çoğu silinmiş tabelada ise "Yıllardan beri herkes; mağaranın Şifa Bölümü'nde sağlık, Huzur Bölümü'nde rahatlık, Dilek Bölümü'nde ise mutluluk aramıştır. Dileriz, sizde bu mağara ile sağlıklı, huzurlu ve mutlu olursunuz" yazmakta.

Mağarada yaklaşık 2 saat kaldık. O kadar rahatlamıştık ki neredeyse "Buradan hiç çıkmayalım!" dedik birbirimize.

Dışarı çıktığımızda, tam karşımızda yüksek ağaçlarıyla orman bizi karşılıyor. Mağaranın hem üstünü hem de geliş yolunu takiben sağlı ve sollu Harnup (Keçiboynuzu) ağaçları bulunuyor.

Eğer Anamur'a yolunuz düşerse Allah'ın bize sunduğu hazinelerinden birisi olan Köşekbükü Astım Mağarası'na mutlaka uğrayın.



1993'den beri
Tatlımın
değişmeyen tadı...

TATLICI

SERVET

Kültürpark İçi

Tel : 0 543 912 42 42

Feyizler, sefalar ziyade ola...

H. Mevlana'nın
741. Vuslat
Yıldönümü

TATLICI

PORTFOLYO

Fatih AZMAN

1987 Konya doğumlu. Necmettin Erbakan Üniversitesi'nde araştırma görevlisi olarak çalışmakta. Fotoğrafı ve fotoğraf çekmeyi uzun süredir seven ve ilgilinen Fatih AZMAN, 2012'den beri amatör olarak hayatın içinden kareler yakalamakta. Çeşitli tarzlarda fotoğraf çekimiyle kısa süreli uğraşmış olsa da sokak fotoğrafları ve sokak fotoğrafçılığı ilgi alanı.



12.10.2014. Konya Düden Gölü civarı. Hayatını çobanlıkla idame ettiren ve her gün koyunları meraya çıkaran Ahmet



22.03.2014. Konya Kadınlar Pazarı



17.02.2014 Konya Atatürk Stadyumu önü. Konyaspor-Eskişehirspor maçı öncesi ekmek teknesini hazırlayan Veli Amca





28.04.2013. Konya Kilistra. Ürkek gözleriyle annesinin yıkadığı çamaşırların arasından kendini fotoğraflayanı seyreden küçük Melek



İstanbul Kadıköy Günbatımı



Tuz Gölü gün batımından



ALİŞEVVAL
BOYA

CASATI BOYA
doğuşun renkli...

Fuller BOYA

BÖLGE DİSTRİBÜTÖRÜ



ALİ ŞEVVAL BOYA İNŞ. SAN. ve TİC. LTD. ŞTİ.
Horozluhan Mh. Çiftgöl Sk. No: 58
(Eski Kamyon Garajı Lastikçiler-Nakliyeciler içi)
Selçuklu/KONYA

Tel : 0332 233 41 93-94
Fax : 0332 236 75 75
info@alisevvalboya.com.tr

www.alisevvalboya.com.tr



Nerdeyse her bölgenin pidesi meşhurdur. İşte bu bölgelerden bir tanesi de Karadeniz... Karadeniz Bölgesi'ne gidip bu lezzeti tatmadan dönmek olmaz. Haydi, bu lezzeti yakından tanıyalım...

Karadeniz pidesi açık ve kapalı olmak üzere peynirli, kıymalı, sucuklu, pastırmalı seçenekleriyle yöreye has tereyağı ile servis edilmekte. İsteyenler yumurta ile bu lezzete farklı tat ekleyebilirler.

Hamurun yapılışından fırından çıkınca ya, hatta sunuma kadar ne kadar itina gösterilirse pidenin lezzeti o kadar artmaktadır. Hamurunun bekleme süresi, kıymalısının kıyma-soğan oranı, peyni-

rinin kalitesi, tereyağının kalitesi, fırının ısısı bu lezzeti etkileyen en önemli etkenlerdir.

Bu arada peynir demişken, en enteresan olanı da peynirin ismi: İmansız Peynir. ©Sebebi ise, ineklerden sağılan sütün yağını ayırıp o süttten peynir üretirlermiş. Ancak yağlı peynir beklerken çökelek ile karşılaşan büyüklerimiz, bunu bir kandırmaca olarak görüp peynirin adını "İmansız"a çıkarmışlar. Bu peynire uzayan peynir de deniyor ve "muhlama" yapımında da bu peynir kullanılıyor.

Karadenizli için vazgeçilmez bir lezzet olan Karadeniz pidesini Trabzon'da yeme fırsatını yakaladım. Belki

Türkiye'nin her yerinde Karadeniz pidesi yapan restoranlarda, hatta bazı fastfood zincirlerinde Karadeniz pidesini tatmışsınızdır. Ama, bölgesinde bu lezzeti tatmak bir ayrıcalıktır ve bunu fark etmek mümkün değil.

Benim tadına baktığım ve fotoğrafladığım bu kareler Trabzon'un en meşhur pidecisine, Çardak Restoran'ına ait. Mekânın iç duvarlarını süsleyen siyah beyaz kareler, değişmeyen geleneksel tadın ve devamlılığın en önemli göstergesidir.

Babadan oğula geçen, nice lezzetlerden bir tanesini tanıtmış olduk. Keşfe devam...

741.Vuslat

**“Ben sağ olduğum müddetçe
Kur'an'ın bendesiyim
Ben, Seçilmiş
Muhammed'in yolunun toprağıym
Eğer birisi benden
bundan başka söz naklederse
Ben ondan da bizarım,
naklettiği sözlerden de bizarım.”**

Hız. Mevlâna



İzlenen Lezzet...



İZİSÜT ve GIDA MAMÜLLERİ SANAYİ TİC. A.Ş.

Tel : +90 332 355 37 94 Faks : +90 332 355 40 11

Fatih Mahallesi İnce Mehmet Sokak No: 10 42020 Karatay - KONYA

www.izisut.com.tr | izisut@izisut.com.tr



G - F
TSE-ISO-EN
22000

K - Q
TSE-ISO-EN
9000

Kalite Yönetim Sistemi Belgesine ve
Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Belgelerine Sahiptir